

# お米は 三重県産

三重県は、西日本最大のこしひかり産地です。  
三重の清らかな水と空気、豊潤な土壌に磨か  
れた良質なお米です。

三重の  
こしひかり  
使用。



地産地消を  
応援したいよるで〜

# お肌ぴちぴち

さんまには、頭の良くなる  
DHA(ドコサヘキ  
サエン酸)や、動脈  
硬化を防ぐと言わ  
れるEPA(エイコ  
サペンタエン)が、イワシ  
やサバに次いで多く含  
まれているようです。  
さらに、目の劣化予防に効くビタミンEや、  
風邪の予防に効くビタミンA、貧血予防のビタミン  
B12なども豊富に含まれており、栄養満点！  
さんまには老化を防ぎみずみずしい肌をつくる『ピ  
タミンQ(コエンザイムQ10)』も含まれています。す  
ごいぞ、サンマ！尾鷲の女性のピチピチ肌は、このサン  
マのおかげです。



# おまかせの 昔話

# 昔話

郷土料理を製造する  
ために、地元に住む社長の  
姉達にさんま寿司の  
作り方を相談したら  
「そんなん、  
簡単じゃい！」  
という一言で、姉達を呼んで  
製造することにした。  
地元のスーパーで売って  
みたら飛ぶように売れ、  
県外で実演販売したら行列が  
できるぐらいの人気になったんさ。



# さんま寿司

# 作り方

作り方は、家庭や店によって  
異なります。当社では、頭と  
尾を切り落としてから調  
理しますが、通に言わせると  
頭の部分が一番美味しいのだとか…  
しかし、ほとんどの人は頭を食べません  
ので当社では、さんまの頭と尾を切り、  
腹開きにして、これを塩水に時間くらい漬  
け更に特製の調理酢に「昼夜漬けます。このさんまを  
取り出してから洋がらしを塗り、寿司飯を合わせ「ぎゅっ」と押  
せば出来上がりです。まろやかな魚の風味と、洋がらしの辛み  
と、ゆずの香りがいまっつて、なんとも言えないおいしさです。

