



アンチョビ特有の香りが苦手な人でも試しやすいように、菜種油を使用。味がしっかりしているので、料理に少し加えるだけで深みが出て一瞬で味が決まる。

Special Dining Table

とっておきがある食卓

魚

瀬戸内海で獲れた魚介類は、加工方法もバラエティ豊か。ごはんのおともなど、多彩なシーンで登場させて。

コクと深みとクセあるうま味

アンチョビ好きはマストバイ



あんちょび入り じゃこの
オイル漬け (80g) 702円

程よいごま油の香りと、ちりめんじゃこのうま味が食欲をそそる！ご飯やパスタなど、幅広い料理に使用して。



あんちょび入り じゃこ&ナッツの
オイル漬け (80g) 702円

アーモンドの食感と、噛めば噛むほどうま味が広がるちりめんじゃこを合わせた食感が楽しい逸品。



国産手造りアンチョビ
(45g) 540円

1尾ずついねいに手作業で捌いたアンチョビは、パスタや炒めものなどどんな料理ともマッチ。



あんちょび入り
旨辛
じゃこラー油

あんちょび入り
旨辛じゃこラー油
(80g) 702円

瀬戸内海をはじめとする、新鮮な片口いわしで作った自家製アンチョビを使用。ごはんのおともとして最適。

カフシキガイシャアイエスフーズ
株式会社ISフーズ



“少し使うだけで料理の幅が広がるような、食卓にあったらうれしい水産加工品”がモットー。まだ食卓ではニッチなアンチョビを生かした商品を展開し、テレビや雑誌などでも話題に。

☎089-996-6351 (平日9時~17時)

Facebook | Twitter | Instagram | LINE | Web | BLOG

購入方法

店舗

オンライン

〈ほか取扱い店舗〉

- 自然食品店furatto ●道後湯之町 十五万石 MASARU
- 瀬戸内海警市場エフ・マルシェ (ほか)