



骨までまるごと速攻で食べれて 常温で保存できる国産のあじのひもの



機能性表示食品に

なった **アジ**

骨まで
まるごと

常温
長期保存

調理
不要



中高年の方の加齢に伴い低下する、
認知機能の一部である

記憶力を維持する

(一時的に物事を記憶し、思い出す力)

判断力を維持する

(情報を認識し、次の行動にうつす力)

DHA/EPA

機能性表示食品

届出番号: I189

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、
食事のバランスを。

ちょっとひと工夫して食卓にお料理にも！



まるごとおむすび

まるごとくんを箸で解してご飯に混ぜるだけ。
お好みで大葉や海苔を巻いて召し上がり！
魚の塩味が抜群です。



まるごと炊き込みご飯

味付けした米にまるごとくんをのせて
千切り生姜と一緒に炊き上げます。
ふんわりかき混ぜ、お好みでネギやごま、
海苔をのせて。



まるごとアジフライ

下処理不要、まるまる1匹をフライに。
ソースやタルタルソースをかけて召し上がり。
冷めてもおいしいので
お弁当にもおすすめ。



アジなホットサンド

半身を使い、卵とチーズと一緒に挟んで
焼き上げます。
アジとチーズが絶妙な味わいです。



まるごとアジバーガー

半身をフライにし、パンに挟むだけ。
レタスやトマトをお供にどうぞ。
マヨネーズやタルタルソースで豪華に！



まるごとくんのパイ包み

細かく切ったまるごとくんとピーマン、
チーズをのせてパイで包みトースターへ。
6分ほどで香ばしく出来上がり！



まるごとお好み焼き

まるごとくんを細かく刻み、小麦粉と水を
混ぜてフワッと焼き上げました。青のりや
鰹節、紅生姜をトッピング。お好みで
ソースやマヨネーズをかけて。



アジな海魚唐揚げ

まるごとくんをほぐして、キュウリやわかめを
簡単酢で和えて出来上がり。
酒のつまみにも、
一品料理にもおすすめです。

骨までまるごと食べれる
からアレンジ色々だね！



基本的な調理方法



そのまま



オーブン



レンジ



鍋



フライパン

旨さの秘密は あじのこだわり厳選材料 アジにあり

国産真あじ使用

厳選した国産の真あじを使用し
そのままでもおいしい味！

駿河湾の海洋深層水

保水性に優れた海洋深層水で
ふっくら、しっとり！

厳選した天日塩

旨味が強く柔らかいオーストラリア、
シャークベイの天日塩を使用！

百年炭蔵の旨味

炭の効果で臭みもなく食べやすい
アミノ酸の力で高品質のおいしさ！

すべての世代の健康と安心をサポートする
骨までまるごとあじの干物（国産）

育ち盛りの
お子様に

骨まで柔らかく
食べやすいので
お子様も安心して
お召し上がり
いただけます

健康が気になる
高齢者のかたに

いつまでも若く
健康でいたい方や
魚の骨が心配で
ひものを
選んでいた方に

健康を維持して
若々しく

骨まで食べられるので
スポーツをされる方や
健康を維持したい方
のお食事として

海外出張の
お土産に

匂いの出ない
パッケージで
長期保存が可能。
長期の移動や出張の
おともに

働き盛りの
忙しい日々

袋を開けて
そのまま食べられる
ので忙しい方の
食事のサポートに

一人暮らしの
お子様に

焼き魚の匂いが心配な
一人暮らしの部屋でも
焼いてあるのでそのまま
食べられる焼き魚です