



# Ishimaru Yazo Co., Ltd.

## 有限会社石丸弥蔵商店

すぐに簡単に「日本料理」があなたの家庭でも…

解凍だけでそのまますぐ食べられる「釜揚げしらす」

そのまま食べても美味しい「出汁いりこ」

日本家庭の伝統保存食、「佃煮」

ふりかけるだけでがっちりとれるカルシウム



日本の伝統食材  
いりこのすすめ。

昔ながらの。  
そしてこれからの。

私たちは「いりこ」・「しらす」  
日本伝統食材の専門商社です。

### 釜揚げしらす



- 「洋食」のピザやパスタ、サラダのヘルシートッピングに。
- 「和食」にプラスワンのトッピングで食卓が豊かに。
- 「離乳食」として最適。  
(牛乳の1.9倍、210mgのカルシウム、鉄分も100g中0.6mgと多く含む。  
<五訂日本食品標準成分表より>)

### 出汁いりこ



- 「おいしいちゃん」には、三杯酢で柔らかく野菜と酢の物に。
- 「お父さん」には、一味マヨネーズでお酒のつまみ、片栗粉を付けて唐揚げに。
- 「お子さん」には、レンジでチンしてそのまま食べられるカルシウム(牛乳の20倍、2200mgのカルシウム)

### 佃煮



- 魚の旨味、苦みと甘みを絶妙なバランスを生薑の風味で引き立てました。
- 日本人の大好きな「お茶漬け」のトッピングに、お酒のつまみに、お弁当のもうひとつ品に、食卓のメイン料理の引き立て役に、いろいろ使える便利な一品
- 魚の「頭」から「尻尾」、「骨」まで丸ごと美味しく食べられるヘルシーな一品

### カルシウム



- スープに一振り、鍋に一振り、麺に一振り手軽に採れるカルシウム
- 手間をかけずに本格的な日本料理ができる、和食の隠し味に最適
- 塩分を控えたい方に、カルシウムや鉄分を取りたい方に最適  
(100g中2200mgのカルシウム、鉄分18mgと非常に多く含む。  
<五訂日本食品標準成分表より>)
- 手軽に携帯できる容器で外食でも携帯してぜひ使っていただきたい商品です。

## 有限会社石丸弥蔵商店

【住所】〒791-8018  
愛媛県松山市問屋町1-14

【電話】089-922-1171

【FAX】089-922-0759

【担当】石丸 祥久(Ishimaru Yoshihisa)

【メール】ishimaru@rondo.ocn.ne.jp

まずは電話またはFAX、メールにてお問い合わせ下さい。

高級品から  
リーズナブルな商品まで  
ご要望に応じた商品を  
ご提案します。

子供からお年寄りまで  
家庭でも食べやすい  
日本伝統食材です。



石丸  
海産物・乾物問屋  
石丸弥蔵商店  
明治34年創業  
いしまるやぞう  
5代目石丸です！