



Ishimaru Yazo Co., Ltd.

有限会社石丸弥蔵商店

方便即時可使用的「日本料理」帶到您的家庭中…

解凍後即可馬上食用的「小沙丁魚」

可以直接食用的美味「湯頭用沙丁魚」

日本家庭中的傳統保存食物,「佃煮」

只需淋撒上就可以獲得豐富的鈣質



昔ながらの。そしてこれからの。

我們是經營 日本傳統食材「湯頭用沙丁魚」、「小沙丁魚」的專業商社。

小沙丁魚



- 用於「西食」披薩和義大利麵、蔬菜沙拉上是非常健康的。
- 用於「和食」上,多一項另外豐富的配料。
- 最適合「嬰兒的食品」(牛乳的1.9倍、210mg的鈣質、鐵質也多含有100g中0.6mg。<來自五訂日本食品標準成分表>)

湯頭用沙丁魚



- 用於給「爺爺」的三味調和醋做成的軟青菜和醋拌涼菜。
- 用於給「爸爸」的一味美乃滋做成下酒菜,和沾太白粉做成的雞塊。
- 用於給「孩子」使用微波即可食用的鈣質(牛乳的20倍、2200mg的鈣質)

佃 煮



- 新鮮美味的魚,使用生姜讓魚的苦味和甜味產生絕妙的平衡感。
- 用於日本人最喜歡的「茶泡飯」的配料上,下酒菜或是便當中的一品,還可以做為餐桌上主要料理的配料,用於各方面使用非常方便的一品。
- 從魚的「頭」到「尾巴」、「骨頭」完全可以美味食用,健康的一品。

鈣 質



- 用於湯、鍋、麵食上,輕易的攝取鈣質
- 不用大花費時間就可以享受正宗的日本料理,最適合用於日本料理的調味秘方上
- 最適合想要控制鹽分,吸收鈣質和鐵質的人(含量相當多100g中2200mg的鈣質,鐵質18mg。<來自五訂日本食品標準成分表>)
- 攜帶輕便,外出時可使用攜帶容器在外飲食時使用。

有限会社石丸弥蔵商店

【住址】 1-14, Toiyacho, Matsuyama-shi, Ehime, 791-8018, Japan

【電話】 +81-89-922-1171

【傳真】 +81-89-922-0759

【負責】 石丸 祥久(Yoshihisa Ishimaru)

【簡訊】 ishimaru@rondo.ocn.ne.jp

請先打電話或傳真,簡訊來洽詢。

應客戶的需求可以提供給您從高級商品到平價商品。

老老少少方便家庭食用的日本傳統食材。

