



あつあつ！  
**ほたるいか**  
醤油漬け

水揚量日本一の**兵庫県山陰産のほたるいか**を使用した、**春期プレミアム品**！

保存料・着色料は使用せずダシをきかせた甘口の調味液に丸ごと漬け込みました。ほたるいかのkokoroと旨みがぎゅっとつまった、“濃厚なのにあっさりとした”醤油漬けです。そのままごはんのおかずや酒の肴に、あつあつごはんに本品とわさびを乗せた即席どんぶり、またお茶漬けにしてもおいしくお召し上がりいただけます。

名 称	ほたるいか醤油漬
原材料名	ほたるいか(日本海産)、還元水飴、醤油、みりん、食塩、砂糖、鰹節エキス、魚醤、にぼしエキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦・大豆を含む)
内 容 量	160g
賞味期限	60日(開封前)
保存方法	要冷蔵(0~10℃)
使用上の注意	開封後はお早めにお召し上がり下さい。
JANコード	4977960062330
商品サイズ	幅 113 mm × 奥 113 mm × 高さ 34 mm
荷 姿	48個(6×8)

※冷チルタイプもございます。



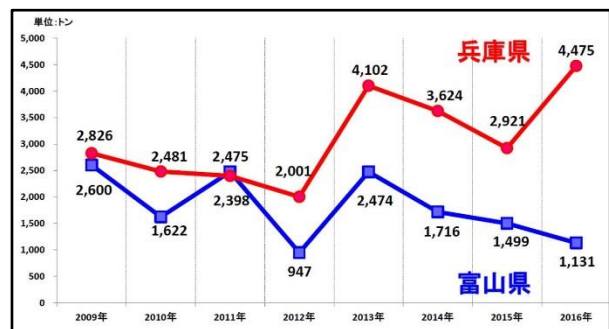
### ほたるいか

ホタルイカモドキ科に属すほたるいかは、大人になってもせいぜい胴長6~7センチで、体表に数百個の発光器があり、継続的に発光し群集する姿は実に神秘的です。オホーツク海から日本海、および駿河湾以北の水深200~1000mの深海に生息し、山陰海岸では、毎年1月中旬から5月まで昼間底曳き網漁法で漁獲されます。

### 栄養価抜群！

ほたるいかは、他のいかと同様に良質なたんぱく質が多い食材です。また、ほたるいかの大きな特徴、旨みの素でもある内臓には、「ビタミンA」が多く含まれています。その他「ビタミンE」、「ビタミンB2」、「ビタミンB12」、「DHA」、「EPA」また、「銅」、「亜鉛」などのミネラル分も含まれています。

## 2012年~2016年 兵庫県山陰海岸5年連続漁獲量日本一！



近年兵庫県の漁獲量は、常に2000トンを上回り、平均では3000トン近くあります。(富山県は平均2000トン程度)