

ふじのくにブランド  
FUJINOKUNI  
Brand



しらすチップス

素材そのまま  
姿も旨みも



特に脂の乗った春シラスを選んで仕入れるため、旨みが強い。

国内外に誇る価値を有する  
静岡県の食材。  
今回は、県産しらす100%で、  
カルシウムたっぷりの  
「しらすチップス」を紹介する。

イワシの稚魚・シラスを生のまま薄い板状に乾燥させたタタミイワシは、静岡の特産品の一つ。さっと炙れば、酒のつまみに最適だ。その風味を「若い世代にも手軽に味わってほしい」という思いから誕生したのが「しらすチップス」だ。

原料は、御前崎港で水揚げされた新鮮な生シラスのみ。仕入れてすぐに真水で洗い、65度で6～7時間じっくり乾かしてタタミイワシに加工。それを、さらに高機能オーブンで焼き上げれば完成だ。程よい塩味は海水由来で、完全無添加。見た目も味もシラスそのまま。一口頬張ればパリッと香ばしく、ギュッと凝縮された魚の旨みが噛むほどに広がっていく。

1袋あたり約60gの生シラスを使ったチップスは、カルシウム含有量も112mgとたっぷり。育ち盛りの子どもの骨粗しょう症が心配なシニア世代のおやつにもオススメです。

チップスを砕いて、サラダやチーズトーストにトッピングするなど、アイデア次第でアレンジも自由自在。シラスの魅力を再発見できる逸品は、静岡の豊かな海の味がする。



第30回全国水産加工品総合品質審査会で「水産庁長官賞」受賞。



高機能オーブンで水分量を5%以下に抑えているため、無添加でも賞味期限は半年と長持ち。



御前崎港で水揚げされたばかりのシラスを直接仕入れ、即加工。鮮度は抜群だ。



お問い合わせ  
有限会社山精水産  
☎ 0548-63-2167



読者の声



第44号  
アンケートより

南アルプスの事を詳しく紹介してあり感動しました。山岳地帯の県内部分の大半が静岡市葵区にあるとは。素晴らしいです。

駿東郡長泉町  
S.Sさん

(知事対談の松井氏が)弟が通っていた大学の学長だったので、家族で読みました。

愛知県  
M.Mさん

浜松ブルーベリーは大玉でまるでドウのようでとてもおいしそう。ぜひ食べてみたいです。

磐田市  
K.Oさん

地方(他県)でもこの広報誌を楽しみにしている者が多くいます。若者が地元のために働く姿がとても良かった。

埼玉県  
H.Cさん