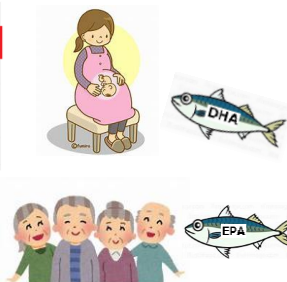


水产品业佼佼者 **HOKO** 与老字号合作，共同推出的美味营养鲭鱼罐头

DHAが多い魚(可食部100g)		EPAが多い魚(可食部100g)	
金枪鱼 本マグロ(トロ)	3,200mg	鲭鱼 ノルウェイさば	1,600mg
鲭鱼 ノルウェイさば	2,300mg	大鰹鮓 きんき	1,500mg
鲭鱼 ぶり(生)	1,700mg	金枪鱼 本マグロ(トロ)	1,400mg
秋刀鱼 サンマ(生)	1,700mg	沙丁鱼 マイワシ(生)	1,200mg
大鰹鮓 きんき	1,500mg	鲭鱼 はまち(養殖)	980mg

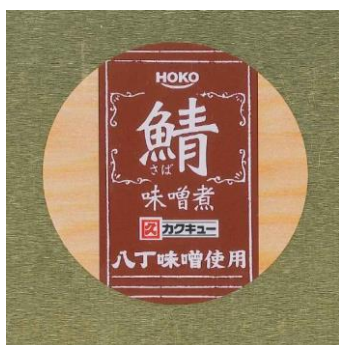
参考：文部科学省「日本食品標準成分表/脂肪酸表」



鲭鱼在日本的餐桌上是常见食物，它受欢迎除了高蛋白低脂肪，还有DHA・EPA含量之高也是原因之一。

DHA是人体的一种必需脂肪酸，主要存在于大脑、视网膜、心脏和乳汁中，对人体特别是婴幼儿大脑和视觉系统发育过程中起着重要的作用。

EPA有清理血管中垃圾（胆固醇和甘油三酯）的功能，可以降低血脂，预防血栓，同时可以扩张血管，预防心脑血管疾病。俗称“血管清道夫”。



◆八丁味噌 カクキュー

有差不多**600年**历史了，它之所以成为全国知名的产品，还是拜**德川家康**所赐。德川家康是冈崎人，家乡所产的八丁味噌**营养丰富**且耐存储，成了他的军队的常备食物。家康统一日本后，不仅照旧向自己城堡输入八丁味噌，还推荐给以**皇室**。

大豆、米、麦通过酶分解产生的鲜味（氨基酸类）、甜味（糖类）与生产过程中添加的咸味充分地调和起来，加上酵母、乳酸菌等发酵生成的香气及酸、酯、醇等，使得**味噌的味道更醇厚，香气更丰富**，更能增进人的食欲。

◆八丁味噌鲭鱼

紧实的鱼肉中浸透着浓厚的味噌味，口感微甜。适合讨厌吃鱼的小孩子。

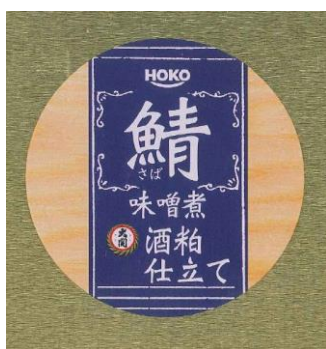
食用方法：可开罐即食。也可和其他食材二次加工。



盖饭



炖萝卜



◆大関 日本清酒

大関株式会社创立于1711年（正徳元年）至今已有300多年的历史，也是日本清酒颇具历史的品牌，「大関」的名称由来是根源于日本传统的相扑运动：数百年前日本各地最勇猛的力士，每年都会聚集在一起进行摔角比赛，优胜的选手则会赋予「大関」的头衔；而大関的品名是在1939年第一次被采用，作为特殊的清酒等级名称。相扑在日本是享誉盛名国家运动，大関在1958年颁发「大関杯」与优胜的相扑选手，此后大関清酒就与相扑运动结合，更为优胜者在庆功宴最常饮用的清酒品牌。

◆酒糟调味 鲭鱼味噌煮

在**味噌**中添加了株式会社大関生产的日本清酒酒糟，**味噌**的酱香味中透着酒糟带来的微苦口感，适合在家小酌时当作下酒小菜。

食用方法：可开罐即食。也可和其他食材二次加工。



圆葱蘑菇鲭鱼松



油炸豆腐煮鲭鱼