

お湯をかけると“あごだし”になる！

あごのちから(ふりかけ)

★あご(トビウオ)って“どういふ”魚？

「あご」とは、九州から日本海側の地域で呼ばれている「トビウオ」の呼称です。「あごが落ちるほどおいしい」から“あご”になったとも言われており(諸説あり)、九州ではお正月や祭事など大切な場面で振舞われる縁起の良い高級魚とされています。そんな「あご」は外敵から逃げるため胸びれを広げて飛ぶこともあり、運動量が多いことから低脂肪かつ高タンパクで体力の向上や免疫力を向上させる働きがあるスーパーフィッシュです。

どのように作られているの？

- 原材料は『漁業生産量で日本一、二を争う』長崎県産！
- 水揚げされたばかりの“トビウオ”を海水で煮ます。

Q、なぜ乾燥させる魚を煮るの？
A、魚の酸化を防ぎ、生臭さを取るために煮ます。



成分表(100gあたり)

エネルギー	289kcal
たんぱく質	65g
脂質	3g
炭水化物	0g

- その後、栄養を壊さないようにじっくり低温乾燥で水分を飛ばします。
- 乾燥させた“トビウオ”を硬さの違う“頭”と“体”に分け、粉碎し“ふりかけ”の出来上がり。

どうやって使うの？

そのままふりかけてもよし！お湯を掛けて出汁にしてもよし！

- 手作りごはんのトッピングとして→お湯を掛けるとおいしい出汁がでます！
- ドライフード派のトッピングとして→カリカリのフードにふりかけてもOK！
- トビウオは青魚なのでEPA、DHA、カルシウムが豊富です！
- 添加物不使用なので仔犬、仔猫から老犬、老猫まで安心して与えていただけます。
- 食欲がない時におススメです。

ドライフード派
手作り派
どちらもOK！

■保存方法について

- ・当店のフードは全て添加物を一切使用せずに製造しているため、温度差・湿度差に非常に敏感です。湿気の多い場所を避け、風通しの良い涼しい場所で保管していただき、開封後は袋内の空気を抜いて密封した後、冷暗所で保存することをおすすめいたします。
- ・製造の状況によっては袋の状態が真空に近い状態となっている場合や、空気が残っている場合がございますが、品質や賞味期限への影響などはございませんので、安心してお使いください。

ご注文は、わんダーランドECサイトへ

本店サイト



楽天市場サイト



Instagram



WANDERLAND_PETFODDOSHOP