

きびなごのちから

★きびなごって“どういう”魚？

「きびなご」とは日本南部の海に生息し、体は銀色で中央に色鮮やかな青色の帯模様が走っていることから、鹿児島の方言で「帯(キビ)」の「小魚(ナゴ)」という名前がついたと言われていました。綺麗な水の中でしか生きていけず、1秒でも水の外に出すと死んでしまうデリケートな魚です。西日本ではポピュラーですが、東日本ではマイナーな魚かもしれません。「EPA」や「DHA」などの不飽和脂肪酸を多く含むことから近年では健康食品として人気の高い魚です。

どのように作られているの？

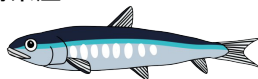
●原材料は『日本でも有数のきびなごの産地』長崎県産！

●水揚げされたばかりの“アジ”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。



●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。

●煮る→低温乾燥で旨味成分がギュッと詰まった煮干しが出来上がります。

成分表(100gあたり)

エネルギー	329kcal
たんぱく質	67g
脂質	7g
炭水化物	0g

どうやって使うの？

そのままでも良し！お湯を掛けても良し！

●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！

●ご褒美として→小さくて小型犬でも食べやすいサイズ！

●ドライフード派のトッピングとして→細かくするとふりかけに！

ドライフード派
手作り派
どちらもOK！

※小型犬や猫ちゃんにご使用の際は様子を見ながらあげてください。また中型犬以上の場合も、ノドに詰まらせないように十分に注意をしてあげてください。

●わんダーランドの商品は、目安量はお伝えしても【厳密な給与量】は設けておりません。

それは、同じ犬種(猫種)・同じ年齢・同じ体重であっても体質や生活環境は異なり、必要とする栄養には個体差があるからです。

目安量はあくまで目安と考えていただき、体型を見ながら増減してください。

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_PETFOODSHOP