

後味の イリコ 革命の ある ユ

下ごしらえ
「不要」。
丸のまま
使えます！
オーリーブイリコは、
そのまま鍋にポイ！
ワンステップで
ダシ取り完了です。



下拵え不要で、

魚臭・苦みも抑制。

「いりこ」が

特許製法により

超絶進化した。

それはまさに

「イリコ革命」。

日本出汁界の

常識を覆す

まったく新しい

食材誕生の

瞬間である。

*特願2015-241646(煮干魚の製造方法)

いりこ×オリーブ



オリーブイリコ®

伊吹漁業協同組合



いりこ×オリーブ

オリーブイリコ®

“いりこ”が“オリーブ”との出会いで新たなステージへ!

煮干しの特徴でもある独特の香り(魚臭)は、好みが分かれる要因であり、敬遠する方もいます。

この問題を解決するため“小豆島オリーブの葉”の効果で、**香り(魚臭)**はもちろん、

苦み・渋みも少なく、内臓や頭部を取り除かなくても**簡単に**出汁取りに使えるようになりました。

さらに、内臓に含まれる**脂質の酸化が抑制されるため**、品質の低下を抑えることにも成功しました。

“オリーブイリコ”の製造工程

オリーブイリコは、塩水と乾燥オリーブ葉を入れた煮熟釜に、生のカタクチイワシを浸漬して煮る処理を行い、通常の煮干しと同様に乾燥して製造したものです。

オリーブイリコの外観は、通常の煮干しと変わりませんが、生臭さ・苦みが少なく、酸化を抑えられる特徴があります。



原料：カタクチイワシ+オリーブ葉(通水性容器)

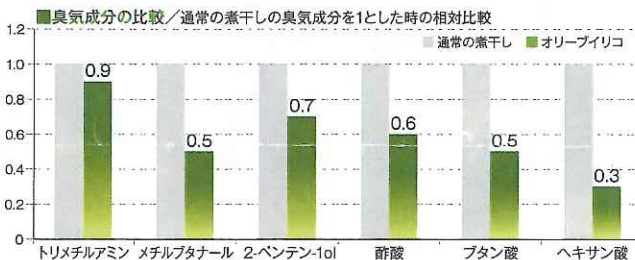


特願2015-241646(煮干魚の製造方法)

分析評価による特徴(比較優位性)

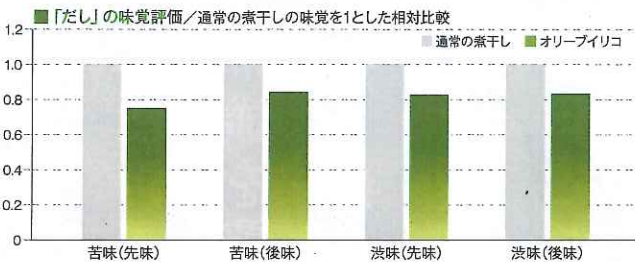
① “魚臭”が少ない

オリーブイリコは、通常の煮干しと比べ魚臭さの原因である魚臭成分の濃度が低い特徴があります。



② “出汁とり”が簡単

オリーブイリコは、通常の煮干しと比べ内臓部分の苦味・渋味が少なく、頭部・内臓を除く必要がないため、料理の時間を短縮できます。



③ “脂質”の酸化抑制

オリーブイリコは、通常の煮干しと比べて内臓部分の脂質酸化が抑制されるため、茶色(脂焼け)に変色する速度が緩やかです。



お問い合わせ

伊吹漁業協同組合

〒768-0071 香川県観音寺市伊吹町3番地1

tel 0875-29-2011 mail ibuki2011@fancy.ocn.ne.jp