

今月のテーマ 6月の旬 アジ

アジの種類には、マアジ、ムロアジ、シマアジなどがあります。普通、食卓で味わうアジはマアジが多く、マアジ開き干しの場合、天日干しと機械干しがあります。うまいのは言うまでもなく天日干しです。なぜ天日干しがうまいのか？それは、太陽の恵みによって、軽い発酵が発生しタンパク質の一部が分解されて、アミノ酸になるためです。

アジには、一般的に血圧の安定や心臓の機能をよくするアミノ酸といわれるタウリンを多く含む他に、記憶力をよくするドコサヘキサエン酸、血行をよくするエイコサペンエン酸、さらに、若返りのビタミンCといわれるビタミンEや疲れを除くビタミンCといわれるビタミンEや疲れを除くビタミンB1、B2などが含まれています。

子供のおやつや、あるいはビールのおつまみに、喜ばれています。「アジは味となり、味のみ美をいうなり」と昔からいられています。どのように調理しても、おいしく食べられるのがアジの特徴です。助六ではこんがり焼あじが大ヒットしてます。是非ご賞味ください。



従業員のひとこと

カルシウム不足を美味しく補い、血圧の安定や心臓の機能を良くする、そして、記憶力や若返りにもいいとなれば、六月の旬アジは是非食卓にのせたい逸品です。

担当者 本間美由紀

社員の動き (6月)



6月9日(金)害虫駆除 クロス
6月17日(土)工場クリーン月間
6月中日 新商品発売



有限会社 助 六

〒791-3120

愛媛県伊予郡松前町筒井350

TEL (089)984-1350

FAX (089)984-3345

フリーダイヤル(0120)07-1350

E-mail sukerokusurume@k6.dion.ne.jp

URL: <http://www.s6-sukeroku.com>