

Q:「さんま製品に“青いビニール片”のようなものが付着していました。」

A: さんまの“うろこ”です。

さんまはうろこがある魚ですが、非常にはがれ易く、漁獲時にほとんどはがれてしまうため、大半がうろこがない状態で流通しています。

さんまのうろこは青い色をしており、光沢があるため、青いビニール片のように見えることがあります。

青色を示す要因は胆汁色素の一種であるビリベルジンがうろこや骨に多く含まれているためです。

メーカーでは、うろこの除去に努めておりますが、稀に混入してしまうことがあります。万が一食されても健康面での心配はありません。



拡大写真



本会取扱のさんま製品

- さんまみぞれ煮(40g×10)
- // (50g×10)
- さんまかぼすレモン煮(40g×10)
- // (50g×10)
- さんま開き澱粉付(35g)
- // (45g)