

# (有)山上蒲鉾店

## ○現在実施している又は今後実施予定の取組

- ・カルシウム足りてますか？骨まで食べる食習慣  
毎月4日はいわしを食べよう Day!

毎月3～7日は、水産庁が推進する「さかなの日」です。魚を選んで食べることが、健康的で持続可能な食生活につながるという考えのもと、水産物の消費拡大や魚食文化の継承を目的とした取組が行われています。

この「さかなの日」の期間中である毎月4日を、私たちは「いわしを食べよう Day」とし、「骨まで食べる食習慣」を広げるための発信を行っています。

私たちの商品「骨も皮も丸ごといわしつみれ」は、国産いわしの骨ごとすりつぶす製法によって、骨が刺さる心配なく、魚の栄養を無理なく摂取できるよう工夫しています。

この商品はもともと、学校給食で子どもたちに安心して魚を食べてもらうことを目的に開発されました。魚の骨が苦手な子どもでも食べやすく、同時にカルシウムをはじめとした魚の栄養を自然な形で取り入れられることを大切にしています。

私たちは、この学校給食の現場から生まれた商品を通じて、「骨まで食べる食習慣」を、子どもから大人まで日常の食卓に広げていきたいと考えています。

### 【公式サイト URL】

<https://yamajoukamaboko.co.jp/>

**カルシウム足りてますか？**  
**骨**まで食べる食習慣  
毎月4日はいわしを食べよう Day!

**特徴1**  
国産いわしの骨も皮も丸ごと使用しています！  
(卵と内臓は除く)

**特徴2**  
骨はすり潰しているのでも噛に刺さる心配はありません。

**特徴3**  
カルシウム96mg  
1個(80g量り)1個あたり

骨も皮も丸ごといわしつみれ

お味増える！  
和み汁

つぶして納豆と合えて

YAMAJOU