



主原料の「はらんぼ(ほたるじゃこ)」
お腹に発光器があり、蛍のように光るスズキ科の魚です。

いや志やのこと

いや志やは愛媛県の南西部、南予地方の宇和島市にあります。
温暖な気候に恵まれ宇和海の豊かな自然に囲まれた城下町・
宇和島で、1963年の創業からじゃこ天を作りつづけています。
「からだにやさしい」を心がけ、家族で営んでいる小さなお店です。



日々、食卓に
じゃこ天を。

ひと口かじると口いっぱい
海の香りがひろがる。
卵・保存料・冷凍すり身を使用せず
グルテンフリー・低糖質で
安心して食べていただける
じゃこ天をお届けします。

美味しいじゃこ天へのこだわり

新鮮な旬の魚を厳選し、良い原料を選ぶ。昔ながらの
製法・味わいを守りながらも、高まる健康志向のニーズ
に応え余分な添加はしないじゃこ天。「日持ち」と「美味
しさ」を向上させる食品添加物を使用していませんので
お早めにお召し上がりいただくことにはなりますが、
糖尿病を治療している方やアレルギーの方への喜ばれる
贈りものとして選んでいただいております。



いや志や
UWAJIMA JAKOTEN

〒798-0036
愛媛県宇和島市天神町3-21
TEL.0895-22-9733
営業時間 9:00~18:00

オンラインショップ

<https://iyashiya.raku-uru.jp>



じゃこ蒲鉾 いや志や
Iyashiya