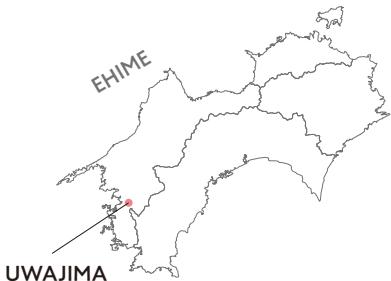




主原料の「はらんぼ(ほたるじゃこ)」  
お腹に発光器があり、螢のように光るスズキ科の魚です。

## 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。



## 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>



じゃこ天・蒲鉾  
いや志や  
Iyashiya

