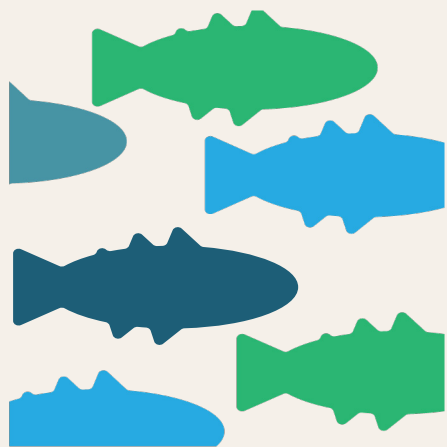




天然アラスカ産 スケソウダラ

真のスーパーフィッシュ

20 グラムのタンパク質

90 カロリー

>1 グラムの脂質

※上記の数値は、スケソウダラのフィレ1食分（約85g）に含まれる各栄養素の量を示すものです。

アラスカ産スケソウダラは、繊細にほどける身質とマイルドな味わいが特徴の、優れた低脂肪たんぱく質。健康的で活発なライフスタイルを送り続けるために選んでいただきたい、おいしくて栄養的にも優れた食材です。低脂肪低カロリー、さらに扱いやすくて調理も簡単な、まさに家庭での食事作りに最適なお魚の選択肢、それがアラスカ産スケソウダラです。

10%

ビタミンD
とカリウム

22%

オメガ
3 脂肪

130%

ビタミン B12

※上記の数値は、スケソウダラのフィレ1食分（約85g）を食べた際に摂取できる各栄養素が、アメリカ食品医薬品局の1日摂取基準量の何%に相当するかを示しています。

3.77

たんぱく質1kg当たりのCO2排出量 (kg)

二酸化炭素排出量が
最も低いたんぱく質
アラスカ産スケソウダラ

天然アラスカ産スケソウダラは、あなたの健康にも、そして、地球の健康にもやさしい食材です。他の多くのたんぱく源（牛肉、鶏肉、植物由来のたんぱく質食材など）に比べ、1kgのたんぱく質を生産する際の二酸化炭素排出量が少なく、さらに、食材の製造過程で排出される温室効果ガス1kgあたりのたんぱく質の量が多いのが特長です。



SNSでフォローして、レシピや詳しい情報をご覧ください！

@WildAKPollock

