

10

丸

(有)マルイチ宮下水産

代表者：代表取締役 宮下 宏喜

岩内町字大浜 81 番地 2

営業時間：9:00～17:00 定休日：不定

TEL/0135-62-0550 FAX/0135-62-0557

メール：-----

ホームページ：-----

■ 近海物の新鮮さと加工の技が冴えわたる匠の四代目

北海道内の海産問屋をお得意様として、岩内や小樽に水揚げされた近海物限定で、その日のうちに加工しています。干した商品が中心で、微妙な素材の脂加減で加工法やかける時間を調整し、最高の味に仕上げるのが、明治時代から受け継いできた伝統の技です。例えば真ダラの干物は調味に一昼夜、乾燥に5日、ホッケの燻製は調味に2日、乾燥に2日、燻製はナラノキの煙で2日燻します。ホッケの素干しは脂のりが過ぎていないものを厳選して加工します。まさにそうした匠の技が旨さの秘訣なのです。会社にお越しいただいても、電話でも注文できますので、ぜひともお試しあれ。



会社の入り口写真。直接訪れてお買い求めいただくこともできます。

■ 自慢の商品

販売 形態	店舗	電話	ネット	×
----------	----	----	-----	---



真ダラの干物

真空パック 200g 600円税込

岩内の真ダラは乾物が美味しいと、一週間の時間をかけて作った逸品。そのまま食べるのが通。



鮭冬葉（さけとば）

袋詰 170g 600円税込

これぞ伝統の北海道ならではのさけとば！四代目の自慢の味の良さです。



ほっけの燻製

冷凍パック 250g 500円税込

地元のほっけを燻製にした珍味。調味に2日、乾燥に2日、燻製はナラのチップで2日燻したものです。お酒のあてに抜群。



すけそうのみりん干

袋入り 250g 500円税込

岩内漁港に上がったスケソウダラをすぐに処理し、自家製ののみりん調味液に漬けて干した、味わい深い加工品です。



ほっけの素干

袋入り 200g 600円税込

ホッケも季節によって脂のりが少ない時期があり、そんな時期限定のほっけの素干です。そのまま食べてじっくり味わいます。



真いかの塩辛

瓶詰冷凍 190g 500円税込

太鼓判、イカの旬にだけ製造する甘塩で味わい深いイカの塩辛。食べる分だけ解凍し、残りは冷凍保存が必須の繊細さ。

従業員数	5名
取扱商品名	さけとば、真ダラの干物、ほっけの燻製、すけそうのみりん干、ほっけの素干、いかの塩辛
主要取引先	道内問屋、卸売会社
企業の沿革	漁師兼乾物で創業、現四代目が40年前に法人化

海の民の知恵と
美食の逸品目録