

01



(有)マルイゲタ阿部水産

代表者：代表取締役 阿部 敦志
住所：岩内町字大浜 73 番地
営業時間：加工場への訪問や電話注文は午後希望 (PM5 時まで)
定休日：日曜日
TEL/0135-62-1297 FAX/0135-62-0477
メール： -----

■ 岩内町で水産加工の技を受け継いで 65 年

スケソウダラの身とタラコを和えて酢で味付けした「親子漬」を伝統として受け継ぐ 2 代目で、創業 65 年。今ではイクラの醤油漬をはじめ、身欠きニシンや数の子の醤油漬など、数々の水産加工品を製造・販売しています。

北海道・東北・関東の中央市場への出荷が 100%ですが、個人客でも、加工場への訪問や電話で注文・発送を受け付けてくれます。

自慢のポイントは、味の良さからニシンはロシア産にこだわり、ロシア漁船から直接買付けたり、数の子はオランダ産を目利きし、サケやホッケなどの地場の鮮魚は岩内漁港で競るなど、社長自らの目利きによる独自の仕入れノウハウにあります。



味にこだわり、自身の目利きで最高の材料を仕入れる阿部社長



女性社員が休む暇もなく魚の加工作業に励んでいる加工場の様子

■ 自慢の商品

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

※各商品の価格については、相場により変動しますのでお問い合わせください。なお、送料はお客様の実費負担となります。



いくら醤油漬

冷凍パック



冷凍パック



味の数の子

冷凍パック



冷凍パック

地場産サケのいくら醤油漬。手作りにこだわった一級品。冷凍なので、食べる分を 2～3 時間前に取り出し、自然解凍してお召上がりいただくと、風味を損ないません。

上品な味付けが自慢の味の数の子。黒醤油と白醤油の 2 種類があります。冷蔵庫の低温で一晩かけて解凍するのがおすすめです。このまま色々なアイデアで召し上がれます。



親子漬

冷凍パック

すけそうだらの白身に火を通し、ほぐしたものをタラコと和え、酢漬けにした、創業以来受け継がれる伝統の逸品。



身欠きにしん

冷凍品

その味にこだわり、ロシア産にこだわった身欠きニシン。身欠きにしんのレシピは今や豊富！冷凍で 60 日間保存可。



一汐ほっけ

真空パック

北海道産の真ホッケを塩と岩内海洋深層水に漬け、一夜干しにし、真空パックしました。

従業員数	12 名
取扱商品名	いくら醤油漬、味の数の子、親子漬、身欠きにしん、一汐ほっけ
主要取引先	北海道・東北・関東地方の中央水産市場
企業の沿革	創業 65 年前、現在 2 代目社長

海の民の知恵と
美食の逸品目録