

# MarineFoods Catalogue

マリンフーズカタログ

# INDEX 目次

## 02 - 05 拠点詳細

03 - 04 三重工場 / 釧路丸水      05 MFベトナム / MFチリ

## 06 - 17 マリンフーズ 一押し商品

07 - 10 三重工場商品      11 - 13 釧路丸水商品  
 14 MFベトナム商品      15 MFチリ商品  
 16 玄海鷹島本まぐろ / 遊子だんだん鰯  
 17 旨水の鰻 / 溪谷恵水

## 18 - 33 商材別商品

19 - 20 鯖      21 鮭鱒      22 青魚  
 23 - 24 海老      25 - 26 イカ      26 白身魚  
 27 蛸      28 貝      29 鰻  
 30 穴子      31 魚卵      31 うに  
 32 蟹      33 その他

## 34 - 42 用途別商品

35 - 36 にぎり用寿司種      37 - 38 軍艦用寿司種  
 39 - 40 巻き芯      41 - 42 フライ・惣菜

## 会社概要



名称 マリンフーズ株式会社  
 英文社名 The Marine Foods Corporation  
 代表者 代表取締役社長 藤原勝紀  
 所在地 東京都港区六本木三丁目1番1号  
 六本木ティーキューブ  
 創立 1964年10月  
 資本金 18億3,330万円  
 事業内容 水産加工食品の製造販売および  
 水産原料の輸入販売

## マリンフーズグループ生産拠点



**三重工場**  
 所在地 三重県津市香良洲町  
 設立 1986年



**釧路丸水**  
 所在地 北海道白糠郡白糠町  
 設立 2013年



**MFベトナム**  
 所在地 ベトナム社会主義共和国  
 カントー市  
 設立 2019年



**MFチリ**  
 所在地 本社:  
 チリ共和国サンティアゴ市  
 プンタアレナス工場:  
 チリ共和国プンタアレナス市  
 プエルトモン工場:  
 チリ共和国プエルトモン市  
 設立 2022年

## 販売・流通拠点

事務所(2) ●	東京(本社) 静岡(原料)
物流(1) ●	三重(三重物流センター)
販売(43) ●	北海道・東北(5) 関東(12) 中部(7) 関西(6) 中国・四国(6) 九州・沖縄(7)



※2024年3月現在

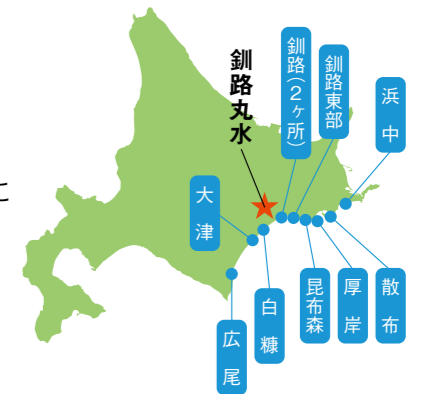
## 年間6,000トﾝ、約150品目生産する マリンフーズの主力生産拠点

マリンフーズ三重工場は1986年に三重県で操業を開始してから約37年以上にわたって、マリンフーズ商品を生産するメインの工場として稼働しています。2022年に食品安全に関する国際規格であるJFS-Cを取得し、安全・安心な水産加工食品の製造に取り組んでいます。近年では設備投資を随時行いながら、日々の生産業務に取り組んでいます。



## 北海道内に10ヶ所の買参権を保有 原料の買い付け・一次処理・最終製品 まで一貫管理と加工を行っています

2013年にマリンフーズグループ入りした釧路丸水の最大の特徴は港で水揚げされた魚介類を直接買い付けできる「買参権」を保有していることです。季節ごとに変わる良質な原料をベースに様々な加工を行っています。



北海道東部における買参権(10ヶ所)

### 三重工場のCSR取り組み



#### 高い水準の 排水処理管理

伊勢湾に面している三重工場は、伊勢湾を対象とした第8次水質総量規制に則った排水管理を行っています。



#### 太陽光パネルの設置

三重工場では屋根全体に太陽光パネルを設置し工場で使用する電気の一部として使用しています。再生可能エネルギーを活用しCO<sub>2</sub>の削減に取り組んでいます。



#### 工場内部の デジタル化の推進

資材仕入れの場面や検査情報の共有にデジタル機器(ハンディターミナル・タブレット他)を使い、業務効率向上に取り組んでいます。



#### 地域社会との連携

工場付近の環境保全の取り組みとして海岸や工場外周の清掃活動に参加し、地域と共存しながら工場運営を行っています。

### 環境に配慮した商品作りや、商品製造の体制作り

#### 環境に配慮した ボタニカルインクを一部商品に使用



2019年3月から商品作りに環境対応素材の使用を開始



#### 2020年三重工場はASC・MSC認証水産物の加工・流通の管理認証であるCoC認証を取得 一部魚種については認証原料の仕入れも実施



- ASC認証** ... 自然環境と地域社会に配慮した責任ある養殖業に対する認証制度
- MSC認証** ... 水産資源と環境に配慮した持続可能な漁業に対する認証制度
- CoC認証** ... 加工、流通の過程で認証水産物と非認証水産物が混ざらないように厳格に管理することを目的とした認証

### 釧路丸水の食品安全に対する取り組み



#### 2019年1月 FSSC22000認証取得

釧路丸水では、国際規格である食品安全マネジメントシステムFSSC22000を取得しました。システムを維持・向上することで食品事故のリスクを軽減させ、今まで以上にお客様に安全・安心な商品をお届けできるように努めています。



#### 2023年12月 低温仕分場竣工

マイナス40℃の急速凍結庫を備え付けた10℃の低温仕分場で商品包装後も一貫した低温管理を行い、品質の向上に努めています。

### 利便性を考慮した商品づくり



#### 2024年1月 コンシューマ商品製造ライン稼働開始

従来の業務用商品にとどまらず、よりお客様の利便性を考慮したコンシューマ商品製造ラインを新設いたしました。コンシューマ商品製造ラインを活用した商品を開発・発売していきます。



拠点詳細

三重工場

釧路丸水

M F ベトナム

M F チリ商品

北海道 本まぐろ 遊子 たらん

旨水の鱈 浜谷恵水

鮪

鮭

青魚

海老

イカ

白身魚

蛸

貝

鰻

穴子

魚卵

うに

蟹

その他

寿司種 にごり用

寿司種 軍艦用

巻き芯

惣菜

# MFベトナム

## マリンフーズグループの海外寿司種工場 長年培ったノウハウを活かした こだわりの商品をご提供します

ベトナム南部に位置するカンター市にてマリンフーズグループの海外生産拠点MFベトナムは稼働しています。年間2,500トンの加工ができるMFベトナムでは主に寿司種を生産しています。日本市場向けの商品を安定的に皆様にお届けいたします。



# MFチリ

## チリにおける事業を継承し マリンフーズグループとして 2022年8月に新たに設立 チリ産ウニの生産拠点として さらに拡充させていきます

生産2工場を中心に日本人スタッフによる厳しい品質管理体制のもと、日本向けに安全・安心な製品をお届けします。MFチリは日本向けチリ産ウニの25%以上の取り扱い重量シェア(2022年度実績)。海外生産拠点としてさらに拡充させていきます。



本社オフィス  
(サンティアゴ)

プエルトモント工場  
主にブランチウニを生産

プンタアレナス工場  
主に生冷凍ウニを生産



# マリンフーズ 一押し商品

拠点詳細
三重工場
商品 釧路丸水
商品 MFベトナム
商品 MFチリ商品
本まぐろ 遊子 だんだん鯛
旨水の鰻 浜谷恵水
鮪
鮭
青魚
海老
イカ
白身魚
蛸
貝
鰻
穴子
魚卵
うに
蟹
その他
寿司種 にごり用
寿司種 軍艦用
巻き
フライ

# ダイスサーモンシリーズ

## 人気のサーモンをお手軽に

そのままお刺身として  
食べることができるサーモン原料を、  
ダイス状にカットした商品群です。  
冷凍流通商品で簡便性に特化し、  
様々な用途やメニューに応じてご使用  
頂けます。



アレンジ例



## コンシューマ商品



### ごろっとサーモン丼

マリルフーズ  
オリジナルのタレ入りで、  
即食カテゴリ強化に  
ぴったりの1品です。

規 荷	格 姿	85g 6p×4
--------	--------	-------------



### ごろっと3種の海鮮丼

マリルフーズ  
オリジナルのタレ入りで、  
サーモン・いか・数の子の  
3種類の海鮮具材を  
使用しています。

規 荷	格 姿	85g 6p×4
--------	--------	-------------

## 業務用商品



### 寿司種工房 ダイスサーモン (ギンザケ)

三角チューブ型の作業性の良い  
少量業務用商品となっており、  
軍艦や丼、巻き物使用が多い  
商品です。

規 荷	格 姿	300g 10p×2
--------	--------	---------------



### ダイスサーモン (ギンザケ)

500gパックの業務用商品。  
下記のような味付け商品も展開。  
● 塩麹サーモン  
● サーモンユッケ  
塩とごま油味 / ピリ辛味

規 荷	格 姿	500g 10p×2
--------	--------	---------------



### サーモンポキ

ごま油やローストガーリック  
オイル、唐辛子を加え、  
味付けしました。  
玉ねぎは製法を工夫し  
シャキシャキした食感に  
仕上げています。

規 荷	格 姿	500g 10p×2
--------	--------	---------------

# シーフードサラダシリーズ

## マリルフーズ独自の加工ノウハウ

ホッサラ(カナダホッキ貝入りサラダ)を  
はじめとするシーフードサラダ商品の  
製造が始まってから、30年以上。  
長年培われた製造技術で、  
シーフードサラダ商品のパイオニアと  
して、今後も走り続けます!



アレンジ例



## コンシューマ商品



### 海鮮カナダホッキ貝入りサラダ

ラベルは2種類!

規 荷	格 姿	80g 6p×5
--------	--------	-------------



### サーモンクリームチーズ

ラベルは2種類!

規 荷	格 姿	80g 6p×5
--------	--------	-------------

## 業務用商品



### ホッサラ(カナダホッキ貝入りサラダ)

5種の海鮮具材を彩り良くあえたシーフード  
サラダです。軍艦や手巻き寿司の具材として  
幅広く認知されています。

規 荷	格 姿	1kg 6p
--------	--------	-----------



### サーモンクリームチーズ

スモークの風味をつけたサーモンに  
北海道産のクリームチーズを加えた  
サラダ商品です。

規 荷	格 姿	1kg 6p
--------	--------	-----------



### 寿司種工房 カナダホッキ貝入り サラダ

規 荷	格 姿	300g 10p×2
--------	--------	---------------



### 寿司種工房 海鮮カナダホッキ貝入り サラダ

規 荷	格 姿	300g 10p×2
--------	--------	---------------



### 寿司種工房 サーモン クリームチーズ

規 荷	格 姿	300g 10p×2
--------	--------	---------------

## 即食需要にマッチした 簡便商品

おうちで簡単に作れる  
海鮮スープシリーズとして展開して  
います。日持ちが長いので、使いやすい  
商品となります。



### オマール海老のスープ



過熱水蒸気で焼き上げたオマール海老の頭を  
“丸ごと”加工し、香味野菜やワインを加えて  
仕上げました。北海道産クリームを使用しており、  
水を加えるだけでご家庭で  
手軽にオマール海老のスープが味わえます。

規 荷	格 姿	150g 6p×6
--------	--------	--------------

### 帆立のクラムチャウダー



国産の帆立、  
帆立のだしを使用した  
帆立にこだわった  
クラムチャウダーです。  
発酵バターを使用したルーに  
玉ねぎ、マッシュルーム、  
白ワインを加え、  
仕上げました。

規 荷	格 姿	150g 6p×6
--------	--------	--------------

### 海鮮ふかひれ入りスープ



ふかひれが入った  
スープの素です。  
鶏白湯に複数の調味料を  
ブレンドし、仕上げました。  
ご家庭で水と卵を加える  
だけで海鮮中華スープを  
お楽しみ頂けます。

規 荷	格 姿	150g 6p×6
--------	--------	--------------

### 海老だしユッケジャン風スープ



甘海老の頭を丸ごと加工し、  
えのきだけ、センマイ、山ぜり  
を加え旨みのある辛さが特徴の  
ユッケジャン風スープに  
仕上げました。  
水と卵を加えるだけで  
ご家庭で手軽に海老だし  
ユッケジャン風スープが  
味わえます。

規 荷	格 姿	150g 6p×6
--------	--------	--------------

### 海鮮かに入りスープ



蟹のほぐし身と、  
魚介エキスが入った  
中華スープの素です。  
ご家庭で水と卵を加える  
だけで海鮮中華スープを  
お楽しみ頂けます。

規 荷	格 姿	150g 6p×6
--------	--------	--------------

## 毎日の食卓にプラス1品できる 海鮮総菜

家庭では作るのに手間がかかるこだわりの逸品を、  
気軽に食卓にプラス1品できる海鮮惣菜商品です。  
その日の気分に合わせて選べるラインナップが特徴です。



- 岩下の新生姜入りにしん酢漬**  
岩下の新生姜との  
コラボ商品です。  
岩下の新生姜と  
菜の花を使用しています。
- いか黄金**  
いかとカラフト  
ししゃも卵を使用  
しています。
- 塩麹サーモン**  
サーモンを熟成麹  
ペーストで味付け  
しました。
- ままかり酢漬**  
ままかり、野菜  
などの具材を  
2種類の酢で  
味付けしました。
- サーモン  
クリームチーズ**  
スモークの風味を  
付けたサーモンと、  
北海道産クリーム  
チーズを使用しています。
- 数の子松前漬**  
数の子、国産真昆布や  
貝ひも、スルメなど  
6種類の具材を  
使用しています。

**貝の磯あえ**  
国産ほたて、国産真昆布など4種類の海鮮具材を使用しています。

**貝ひもチャンジャ**  
貝ひもとにんにくの芽を、コチュジャンをきかせた特製たれで味付けしました。

**サーモンピリ辛ユッケ**  
コチュジャンとごま油配合の特製たれで味付けしました。

規 荷	格 姿	各種 12p×5
--------	--------	-------------

# 海外輸出製品のご紹介

三重工場商品は、**海外**でもご好評頂いています！

冷しわかめは、  
年間生産約1,000t!  
北米を中心に販売頂いています！



### 冷しわかめ

細切りの茎わかめを、  
寒天、きくらげとともに、  
中華風に仕上げた  
商品です。



### 中華いか山菜

スライスしたいかと  
きくらげ、メンマを  
彩り良くあえて、  
中華風に仕上げた  
商品です。



# 北海道旨味たこ

## 色目が自慢の 蒸し蛸商品

北海道で水揚げされた柳蛸を、  
過熱水蒸気加工（100℃以上の水蒸気で、  
一気に蒸し上げる製法）で  
仕上げた商品です。  
こうすることで、蛸の旨みをより感じることが  
でき、また色合いが鮮やかな  
商品に仕上がります。



北海道旨味たこ（箱詰めイメージ）



有頭イメージ

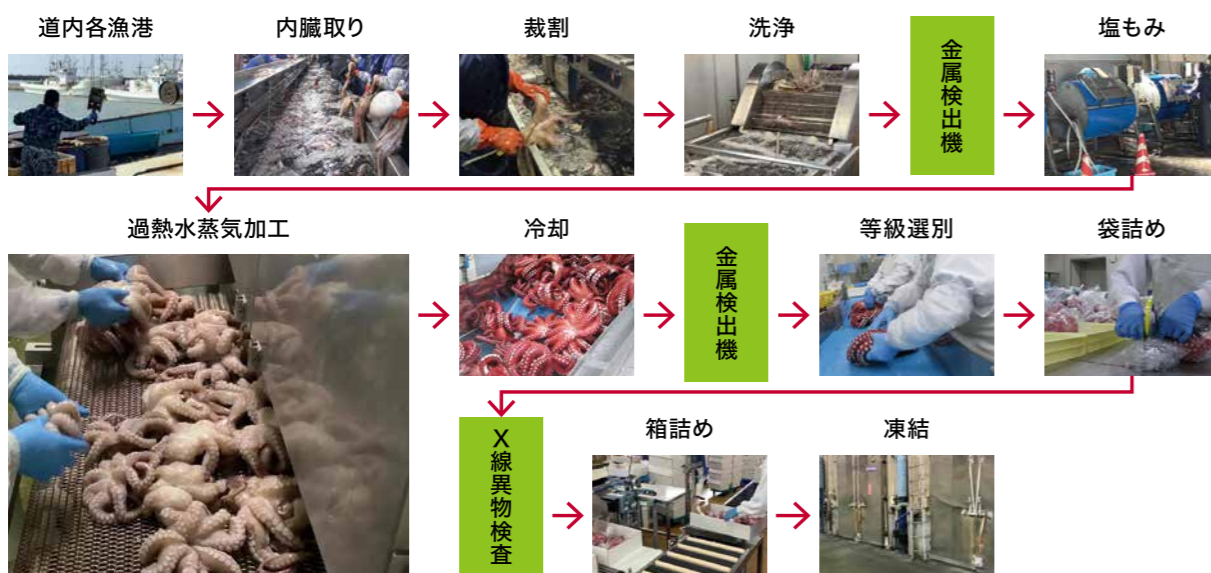


無頭イメージ

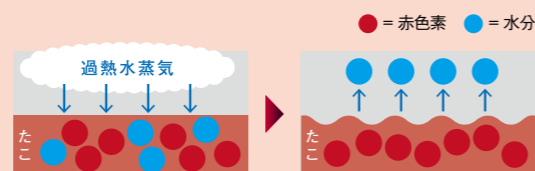
規格・サイズ	有頭 8尾 他
荷姿	無頭 4掛 他
	有頭 10kg 他
	無頭 5kg×2

## 仕入れから出荷まで こだわりの製造工程

### 北海道旨味たこ製造工程



過熱水蒸気（100℃以上の高温な水蒸気）で柳蛸を加熱すると、  
身に一気に熱が入ります。  
その際、表面付近の水分含有量が一気に減少し、  
色素成分の凝集がおこるため、蛸の持つ“赤色”が濃くなって、  
鮮やかになります。



# 北海蒸したこ

## 北海道で水揚げの 一番多い水蛸を 使った商品

北海道で水揚げされた水蛸を、  
北海道旨味たこ同様に、  
過熱水蒸気加工で仕上げた  
商品です。  
過熱水蒸気加工の特徴はそのままに、  
水蛸ならではの食感も同時に  
楽しめる商品です。



北海蒸したこ（箱詰めイメージ）



規格・サイズ	7/8掛 他
荷姿	10kg

# たこ刺し

## 北海道産の水蛸を 約3mmにカットしました

北海道産の水蛸を、  
約3mmの薄さにカットしました。  
刺身盛り合わせ、カルパッチョ、寿司種  
などに活用できる商品です。



売場で使用頂ける、  
MDラベルをご用意しています！



（サイズ：H60×W40mm）



規格・サイズ	250g
荷姿	18p×2

# たこ珍味

## 食感を出すため 大きめにカット

北海道産の水蛸を釧路丸水にて珍味商品にしました。蛸の足から頭まで使用した商品になります。マリンフーズのたこ珍味は、蛸の食感をより感じてもらうために、大きめにカットしています。



**たこわさび**  
北海道水蛸と国産わさび茎とわさびの風味を効かせた特製タレをあえた商品です。



**たこ明太子**  
北海道水蛸と北海道利尻昆布エキスを入れて旨味が増した特製タレをあえた商品です。



**たこキムチ**  
北海道水蛸と北海道産の昆布を使用し、隠し味に、北海道産の鮭から作った鮭魚醤を使用した商品です。

規格・サイズ	500g
荷姿	10p×2

# いくら加工品

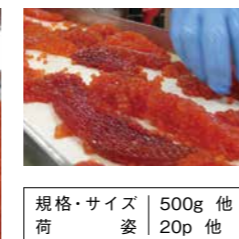
## マリンフーズグループ 全体での取り組み

釧路丸水で取り扱っているロシア産味付マスコはウラジオストク事務所駐在員が原料を検品、釧路丸水で製造、マリンフーズで販売といったグループ連携による商品となっています。この連携により、質の良い商品を安定的に販売することが可能です。

※釧路丸水ではロシア、アメリカ、北海道産などの卵を使用したいくら加工を行っています。

## ご要望に合わせた 調味で通年提供

製造を担う釧路丸水は40年以上のいくら醤油漬け製造のノウハウがあります。お客様のご要望に合わせた味・粘度での製造が通年で可能です。是非お問い合わせください。



規格・サイズ	500g 他
荷姿	20p 他

# MARINE RED 黒海の恵み® サーモンラウト

## トルコ産サーモンラウトを MFベトナムで加工

マリンフーズグループの工場であるMFベトナムで加工しました。“赤さ”に特化した色基準で選別している、マリンフーズ独自ブランド、「MARINE RED」商品です。



規格・サイズ	7g×20枚 他
荷姿	30p×2



# アメリカオオアカイカ

## 独自技術で他品種に 劣らない品質

マリンフーズグループの工場であるMFベトナムで、独自技術により加工しております。資源量が多く安定しているアメリカオオアカイカに着目し、長くご使用頂けるような商品としてご提案します。



規格・サイズ	6g×20枚 他
荷姿	30P×2 他





# チリ産ウニ

## チリでの取り組み

マリンフーズのチリウニは、チリ中部プエルトモント工場とチリ南部プンタアレナス工場生産され、チリ産冷凍ウニのパイオニアとして、安心してご使用頂ける商品の生産を行っております。

**プエルトモント工場**  
主にブランチウニを生産

**プンタアレナス工場**  
主に生冷凍ウニを生産



## 徹底した品質管理

ウニは個体差が非常に大きく、同じ漁場・漁獲日であっても鮮度劣化、色など様々な違いがあります。  
このようなウニの生産を行うにあたり、徹底した品質管理を行っています。

### 徹底した品質管理内容

- 1 現地日本人スタッフによる管理体制。
- 2 全ロット、品質管理担当者による製品官能検査。
- 3 工場ごとに品質管理チームがあり、検査室にて全ロット細菌検査。
- 4 異物検査として、X線異物除去検査(大画面目視)、金属検出機使用。
- 5 チリからの海上輸送をセミ超低温(-35℃)コンテナで行い、国内保管もセミ超低温で保管。
- 6 製品パックの蓋、箱には全てロット番号を記入(トレーサビリティ)。



規格・サイズ 100g 他  
荷 姿 45p 他

# 玄海鷹島本まぐろ

## 玄界灘の養殖本鮪

長崎県の北、玄界灘に浮かぶ周囲約40kmの島「鷹島」で養殖をしている本鮪です。

鮮度の良い国産中心の生鰯を使用育てています。



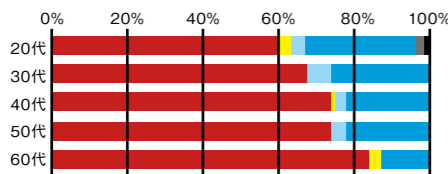
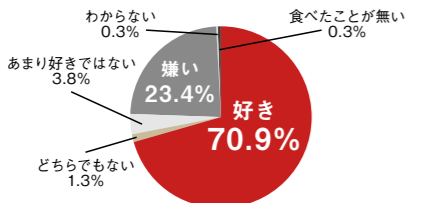
規格・サイズ GG / TFパック 他  
荷 姿 各種

# チリ産ウニ使用 コンシューマ商品

## 繁忙期需要の高いコンシューマ商品

### 消費者の声

Q.あなたはウニが好きですか?嫌いですか?



●ウニが「好き」と回答した人は70%以上  
●年代が上がるにつれ「好き」と回答した人の割合は増加



規格・サイズ 55g 他  
荷 姿 10p×3 他



規格・サイズ 55g 他  
荷 姿 10p×3 他

人気のウニ商品を手軽に売場に陳列できるコンシューマ商品がおすすめです。

# 遊子だんだん鰯

## マリンフーズ新ブランド 遊子だんだん鰯が誕生

愛媛県の方言である「だんだん」は「ありがとう」を意味します。  
美味しくいただけることへの感謝、食べていただけるお客様への感謝、そんな「ありがとう」の気持ちを込めました。



### ポイント1 養殖環境

遊子はリアス式海岸の特徴である急峻な地形、定期的に入流する黒潮の影響を受け、潮通しが良く鰯養殖に適した水温とされています。



### ポイント2 飼料へのこだわり

高脂質で血合い変色の遅い良質な身質を目指した飼料を使って養殖しています。



### ポイント3 プロによる育成

モジャコ(ぶりの稚魚)から一貫管理生産で、遊子漁場の中でも鰯養殖に精通した生産者に依頼し養殖しています。



規格・サイズ フィレ  
荷 姿 4枚 他

養殖鰻使用  
鰻蒲焼

# 旨水の鰻

## 旨水の鰻のこだわり

指定養殖場で無投薬養殖で育てた鰻を  
こだわりのタレで焼き上げたマリンフーズ  
オリジナルの鹿児島県産鰻蒲焼です。



規格・サイズ	無頭・有頭 70尾 他
荷姿	10kg (5kg×2)



### 水のこだわり

養殖の水にこだわり、  
鹿児島島の地下45m以上  
の深さから汲み上げた  
豊富な地下水を用いて  
育てました。



### 無投薬のこだわり

無投薬にこだわり、  
養殖時に抗生物質、  
合成抗菌剤は使用して  
おりません。



### タレのこだわり

味の決め手となる醤油に  
こだわり、木樽で三年間  
熟成させた国産丸大豆  
天然醸造醤油を使用した  
タレを用いて焼き上げて  
います。

養殖鰻使用  
鰻蒲焼

# 渓谷恵水

## 渓谷恵水のこだわり

指定養殖場で育てた鰻を炭火で  
焼き上げたマリンフーズこだわりの  
中国産鰻蒲焼です。



規格・サイズ	無頭・有頭 40尾 他
荷姿	10kg (5kg×2)



※渓谷恵水はジャポニカ種を使用しています。また、ロストラータ種を使用した武夷恵水もございます。

東源水産グループの  
池で養殖した  
鰻のみを使用



養殖で  
使用している餌も  
東源グループで生産



日本製のタレを  
持ち込み、  
炭火で焼き上げ



# 商材別 商品一覧

- 拠点詳細
- 三重工場
- 商品 釧路丸水
- 商品 MF ベトナム
- 商品 MF チリ商品
- 本まぐろ 遊子 たんたん鯛
- 旨水の鰻 渓谷恵水
- 鮪
- 鮭
- 青魚
- 海老
- イカ
- 白身魚
- 鮎
- 貝
- 鰻
- 穴子
- 魚卵
- うに
- 蟹
- その他
- にぎり用 寿司種
- 軍艦用 寿司種
- 巻き
- フライ 惣菜

## 玄海鷹島本まぐろ

長崎県の北、玄界灘に浮かぶ  
周囲約40kmの島「鷹島」で  
養殖をしている本鮪です。



規格・サイズ | GG,TFバック 他  
荷 姿 各種

詳しくは P.16

## 中国産キハダ鮪

漁獲した鮪を全量一括で仕入れる  
“一船買い”を行っているので、  
様々なグレード、サイズの鮪を確保できます。  
多様な加工をした製品の提供が可能です。  
※バチ鮪・ビンチョウ鮪の取り扱いもございます。



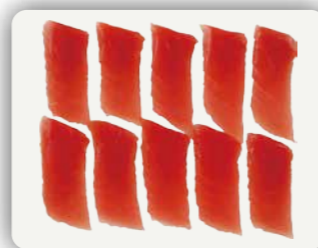
規格・サイズ | ブロック  
荷 姿 7kg 他



規格・サイズ | フラット  
荷 姿 3kg 他

## インドネシア産キハダ鮪スライス

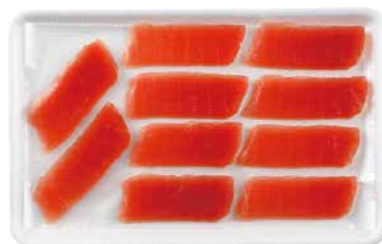
インドネシアで水揚げされた生キハダ鮪を  
手切りでスライスし急速凍結したワンフローゼン商品です。  
流水解凍可能なため、取扱いしやすい商品です。



規格・サイズ | 100g(10枚) 他  
荷 姿 24p×2 他

## 中国産バチ鮪スライス

船凍延縄原料を使用し、  
手切り加工したバチ鮪スライスです。  
※キハダ鮪・ビンチョウ鮪の取り扱いもございます。



規格・サイズ | 100g(10枚) 他  
荷 姿 100p 他

## 本鮪スライス

養殖本鮪を手切り加工し、  
シーズニング処理を行った  
色持ちの良い本鮪スライスです。



規格・サイズ | 100g(10枚) 他  
荷 姿 10p

## 5種のネギトロ芯

キハダ鮪・ビンチョウ鮪・  
バチ鮪・南鮪・本鮪の  
5種類の鮪を使用している商品です。



規格・サイズ | 50g(10本)  
荷 姿 4p×3



規格・サイズ | 750g(5本)  
荷 姿 4p×3

## たたき鮪芯

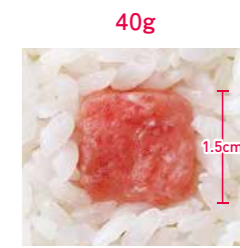
鮪専任の担当者が  
選定した原料を使用し、  
生産した商品になります。



規格・サイズ | 350g(5本) 他  
荷 姿 6p×3 他

## 本鮪トロスティック

本製品に使用している鮪は「本鮪のみ」となっております。  
シーズニング処理を行った、色持ちの良い鉄火芯です。



規格・サイズ | 400g(10本)  
荷 姿 5p×3

## 国産鮪鉄火芯

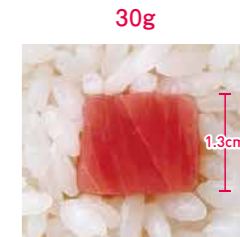
バチ鮪・キハダ鮪2種の国産鮪を使用した鉄火芯です。  
鮪本来の味と、色目にこだわった商品です。



規格・サイズ | 500g(20本)  
荷 姿 3p×4

## 鮪鉄火芯

1本ごとに切り出して作った、鉄火巻き用商品です。  
鮪の食感を感じられる商品になっています。



規格・サイズ | 1500g(50本) 他  
荷 姿 1p 他

## MARINE RED 黒海の恵み® サーモンラウト

トルコ産サーモンラウトを  
寿司種用に加工した商品です。

詳しくは P.14



規格・サイズ	7g×20枚 他
荷姿	30p×2

## ひとくちスモークサーモン

「MARINE RED 黒海の恵み® サーモンラウト」を、  
スモークした商品です。

ひとくちサイズにカットしているので、  
つまみやすく、食べやすい仕上がりになっています。



規格・サイズ	50g
荷姿	16p×5

## ダイスサーモンシリーズ

そのままお刺身として食べることができる  
サーモン原料をダイス状にカットしました。  
用途に応じて様々な規格がございます。

詳しくは P.7



規格・サイズ	各種
荷姿	各種

## フレッシュアトランティックサーモン

ノルウェーから生のまま空輸された  
アトランティックサーモンです。  
ノルウェーの工場にてフィレ加工しています。



規格・サイズ	トリムA
荷姿	各種

## フレッシュサーモンラウト

ノルウェーから生のまま空輸された  
サーモンラウトです。  
お客様のご要望に応じて、  
国内工場にて各種加工が可能です。



規格・サイズ	トリムE 他
荷姿	各種

## 遊子だんだん鱈

愛媛県宇和島市遊子で養殖している  
マリルフーズオリジナルの鱈です。

詳しくは P.16



規格・サイズ	フィレ
荷姿	4枚 他

## メいわしフィレ

真いわしをベトナムにて  
マリルフーズオリジナルの味付けで酢漬加工しています。



規格・サイズ	2S×20枚 他
荷姿	20p 他

## メ鯖

日本近海で獲れた鯖を  
ベトナムにて酢漬加工しています。



規格・サイズ	3S×5枚 他
荷姿	10p×2

規格・サイズ	6g×20枚 他
荷姿	20p×2

## メこはだフィレ

こはだを酢漬加工しています。



規格・サイズ	6g×20枚 他
荷姿	30p×2

## バナメイ寿司海老

ボイルしたバナメイ海老を  
寿司種用に加工した商品です。



規格・サイズ 3L×20尾 他  
荷 姿 30p×2 他



規格・サイズ 250g  
荷 姿 40p

## バナメイ頭肉付き寿司海老

ボイルした活めのバナメイ海老を寿司種用に加工した商品です。



規格・サイズ 7LH×20尾 他  
荷 姿 20p×2 他

## バナメイブランチ寿司海老

軽く湯通したバナメイ海老を寿司種用に加工した商品です。



規格・サイズ 3L×20尾 他  
荷 姿 20p×2 他

## ブラックタイガー寿司海老

ボイルしたブラックタイガー海老を  
寿司種用に加工した商品です。



規格・サイズ 5L×20尾 他  
荷 姿 30p×2 他



規格・サイズ 250g  
荷 姿 40p

## アルゼンチン赤海老開き

アルゼンチンで漁獲された赤海老を寿司種用に加工した商品です。



規格・サイズ 6L×10尾 他  
荷 姿 20p×2 他

## 甘海老尾付きむき

甘海老を寿司種用に加工した商品です。



規格・サイズ S×40尾 他  
荷 姿 20p×2 他

## 尾付きむき伸ばし海老

バナメイ海老・ブラックタイガー海老を  
天ぷら・フライ用に最適な伸ばし加工を  
加えた商品です。



規格・サイズ V14×20尾 他  
荷 姿 30p



規格・サイズ 4L×10尾 他  
荷 姿 30p

## 海老フライ 業務用

味や食感を追求した  
業務用海老フライ商品です。



規格・サイズ 300g(5尾)  
荷 姿 10p×2



規格・サイズ 330g(10尾)  
荷 姿 10p×4

## 海老フライ コンシューマ商品

デザインパッケージの  
コンシューマ海老フライ商品です。



規格・サイズ 216g(8尾)  
荷 姿 20p×2



規格・サイズ 500g(10尾)  
荷 姿 10p×2

## 海老フリッター商品

海老に衣をつけ、油調したフリッター商品です。  
解凍後そのまま食べられます。



規格・サイズ 51/65 500g 他  
荷 姿 20p 他



規格・サイズ 36/40 500g  
荷 姿 20p

## 味付海老フリッター商品

油調済の海老フリッターにオリジナルのソースを絡めた商品です。  
解凍後すぐに食べられます。



規格・サイズ 800g(フリッター500g+ソース300g)  
荷 姿 10p

## カットボイルバナメイ海老

ボイルしたバナメイ海老を食べやすいようにカットした商品です。



規格・サイズ 1kg  
荷 姿 10p

## アメリカオオアカिकासライス

アメリカオオアカイカに独自製法を施すことにより、シャリに合う食感や味に仕上げた寿司種用商品です。

詳しくは P.14



規格・サイズ | 6g×20枚 他  
荷 姿 | 30p×2 他

## スルメイカスライス

スルメイカを寿司種用に加工した商品です。湯引きや炙り加工した商品もございます。



規格・サイズ | 8g×20枚 他  
荷 姿 | 20p×3 他

## ヤリイカスリット

ヤリイカを寿司種用に加工した商品です。



規格・サイズ | 8g×20枚 他  
荷 姿 | 40p 他

## ヤリイカ姿

小型のヤリイカを下足つきのまま寿司種用に加工した商品です。身と下足を分けて2貫取りも可能です。



規格・サイズ | 10g×20枚 他  
荷 姿 | 40p 他

## ヤリイカ下足

ヤリイカの下足を寿司種用に加工した商品です。



規格・サイズ | 10g×20枚 他  
荷 姿 | 40p 他

## 甲イカスリット

小型の甲イカを寿司種用に加工した商品です。



規格・サイズ | 8g×20枚 他  
荷 姿 | 50p 他

## ヤリイカ松笠ソーメン

ヤリイカを刺身盛り用に加工した商品です。



規格・サイズ | 132g(6山)  
荷 姿 | 18p×2

## 生ヤリイカリング

加熱用の耳皮付きヤリイカリングです。



規格・サイズ | 500g  
荷 姿 | 20p

## 鉄板焼きいか

短冊カットしたアメリカオオアカイカの耳にオリジナルの味付けを施しています。



規格・サイズ | 1kg  
荷 姿 | 6p×2

## 宇和姫

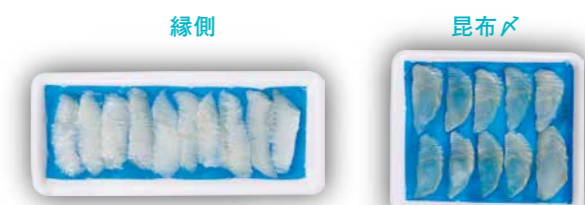
愛媛県宇和島市で養殖された真鯛です。



規格・サイズ | フィレ 他  
荷 姿 | 4枚 他

## アブラ鱈 寿司種商品

アブラ鱈を寿司種用に加工した商品です。



規格・サイズ | 5g×20枚 他  
荷 姿 | 20p×2 他

規格・サイズ | 6g×20枚 他  
荷 姿 | 40p 他

## さよりスライス

さよりを寿司種用に加工した商品です。



規格・サイズ | 6g×20枚 他  
荷 姿 | 30p×2

## 北海道旨味たこ

北海道産の柳蛸に過熱水蒸気加工を施しました。

詳しくは P.11



## 北海道蒸したこ

北海道産の水蛸に過熱水蒸気加工を施しました。

詳しくは P.12



## たこ珍味

北海道産の水蛸を足から頭まで使用した商品です。  
蛸の食感をより感じてもらうために大きめにカットしています。

詳しくは P.13



## たこ刺し

北海道産の水蛸を約3mmにカットしました。

詳しくは P.12



## むき蛸(水蛸使用)

北海道産の水蛸の足を皮むきし、ブランチした商品です。



## タコスライス

真蛸をボイルし、寿司種用に加工した商品です。  
ブランチタイプの商品もございます。



## 赤貝開き

赤貝を開き、寿司種用に加工した商品です。



## カナダホッキ貝ハーフカット

鮮度を保つため、水揚げから1時間以内に  
海上でボイル・凍結している商品です。



## ツブ貝スライス

大型のツブ貝を開き、寿司種用に加工した商品です。



## イタヤ貝・あさり

イタヤ貝小柱

殻付あさり

あさり



## 帆立

帆立を開き、寿司種に加工した商品です。  
帆立貝柱・ベビー帆立・ボイル帆立の取り扱いもございます。



## 旨水の鰻

指定養殖場で無投薬養殖で育てた鰻を、こだわりのタレで焼き上げた、マリンフーズオリジナルの鹿児島県産鰻蒲焼です。

詳しくは P.17



規格・サイズ	無頭・有頭 70尾 他
荷姿	10kg (5kg×2)

## 旨水の鰻 真空パック

旨水の鰻を真空加工したコンシューマ商品です。

詳しくは P.17



規格・サイズ	1尾
荷姿	10p×6

規格・サイズ	1食
荷姿	10p×6

## 溪谷恵水

指定養殖場で育てた鰻を炭火で焼き上げた、マリンフーズこだわりの中国産鰻蒲焼です。

詳しくは P.17



規格・サイズ	無頭・有頭 40尾 他
荷姿	10kg (5kg×2)

## 溪谷恵水スライス

ジャポニカ種の鰻蒲焼を寿司種用に加工した商品です。

詳しくは P.17



規格・サイズ	6g×20枚 他
荷姿	40p×2 他

## パパッと簡単シリーズ

蒸気口付のレンジ対応袋を使用しており、電子レンジで約1分袋のまま加熱するだけで、ご自宅で手軽にうな井・穴子井を楽しめる商品です。



規格・サイズ	1食
荷姿	20p×5

## 煮込真穴子 真空パック

湯煎調理に対応したコンシューマ煮込真穴子商品です。



規格・サイズ	100g(1尾)
荷姿	12p×6

規格・サイズ	60g(2尾)
荷姿	12p×6

## 釜煮真穴子

真穴子を独自配合のタレで煮穴子に加工した商品です。



規格・サイズ	400g(10尾) 他
荷姿	20p

規格・サイズ	5g×20枚 他
荷姿	30p×2

## 釜煮炙り真穴子

1尾あたり150g以上の原料を使用し、手作業で1尾ずつ身と皮の両面を炙った商品です。



規格・サイズ	250g(5尾) 他
荷姿	20p×2

規格・サイズ	8g×20枚 他
荷姿	30p×2

## 活 釜煮真穴子

船上処理後、真穴子を独自配合のタレで煮穴子に加工した商品です。



規格・サイズ	250g(6尾) 他
荷姿	25p

規格・サイズ	6g×20枚 他
荷姿	30p×2

## 活 釜煮真穴子

真穴子を活きたまま工場へ搬入後処理を行い、独自配合のタレで煮穴子に加工した商品です。ふっくら柔らかな食感が特徴です。



規格・サイズ	300g(4尾) 他
荷姿	25p

規格・サイズ	7g×20枚 他
荷姿	30p×2

## 加熱用穴子

真穴子・銀穴子を天ぷら用に加工した商品です。



規格・サイズ	400g(10尾) 他
荷姿	20P

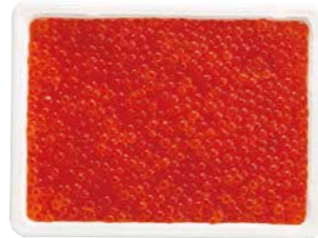
規格・サイズ	500g(10尾) 他
荷姿	20P



## いくら醤油漬け

北海道産の秋鮭卵を醤油漬けにした商品です。

詳しくは P.13



規格・サイズ	500g	他
荷姿	20p	他

## 味付いくら

ロシア・アメリカ産の鮭卵を調味した商品です。

詳しくは P.13



規格・サイズ	500g	他
荷姿	20p	他

## 味付マスコ

ロシア産の鱒卵を調味した商品です。

詳しくは P.13



規格・サイズ	500g	他
荷姿	20p	他

## チリ産ウニ

チリ産ウニを加工しました。  
生冷凍・ブランチ・  
ブランチ(ミョウバン未使用)が  
ございます。

詳しくは P.15



規格・サイズ	100g	他
荷姿	45p	他

## チリ産ウニ使用 コンシューマ商品

チリ産ウニを国内で  
コンシューマ商品として加工しました。

詳しくは P.15



規格・サイズ	55g	他
荷姿	10p×3	他

規格・サイズ	55g	他
荷姿	10p×3	他

## ズワイガニ 肩パック商品

原料の買付から加工販売まで、  
一貫した体制で行っていることが特徴です。  
国内協力工場にて加工を行っています。



規格・サイズ	3L3肩	他
荷姿	4p×2	他

## ズワイガニ ハーフポーション

食べやすいように殻を半分剥いてあります。  
用途に合わせて様々な規格を揃えております。



規格・サイズ	各種	
荷姿	各種	

## ズワイガニ フジブランド商品

ドリップを抑え、蟹本来の旨みを保持する  
スチームクック製法を施した商品です。  
超低温の液体ガスで凍結しています。



規格・サイズ	L	他
荷姿	5kg	他

## ズワイガニ 棒肉商品

ズワイガニを棒肉に加工した商品です。



規格・サイズ	300g(20本)	他
荷姿	20p×2	他

規格・サイズ	150g(10本)	
荷姿	40P	

## ズワイガニ ほぐし身

ズワイガニをほぐし身に加工した商品です。



規格・サイズ	300g	他
荷姿	10p×4	他

## シーフードサラダシリーズ

ホッサラ  
(カナダホッキ貝入りサラダ)



サーモンクリームチーズ



海鮮カナダホッキ貝入りサラダ



サーモンクリームチーズ



詳しくは P.8

規格・サイズ	各種
荷姿	各種

## シーフードパックシリーズ

ご家庭での多様な用途で活用いただけるシーフードパックを、シリーズ品をご用意しました。



規格・サイズ	220g
荷姿	20p×2



規格・サイズ	210g
荷姿	20p×2



規格・サイズ	140g
荷姿	25p×2



規格・サイズ	240g
荷姿	20p×2



規格・サイズ	240g
荷姿	20p×2

## 寿司用かにかま

かに風味かまぼこを寿司種用に加工した商品です。



規格・サイズ	9g×20枚 他
荷姿	50p 他

# 用途別 商品一覧

- 拠点詳細
- 三重工場
- 銚路丸水
- M F ベトナム
- M F チリ商品
- 本まぐろ
- たんだん鮭
- 旨水の鰹
- 浜谷忠水
- 鮪
- 鮭
- 青魚
- 海老
- イカ
- 白身魚
- 鮎
- 貝
- 鰻
- 穴子
- 魚卵
- うに
- 蟹
- その他
- にぎり用
- 寿司種
- 軍艦用
- 寿司種
- 巻き
- 巻芯
- フライ
- 惣菜

# にぎり用寿司種



<b>本鮭大トロ</b> 	<b>本鮭中トロ</b> 	<b>本鮭赤身</b> 	<b>キハダ鮭</b> 
<b>バチ鮭</b> 	<b>サーモントラウト</b> 	<b>生ハラス</b> 	<b>焼きハラス</b> 
<b>頭肉付き寿司海老</b> 	<b>ランチバナメイ海老</b> 	<b>アルゼンチン赤海老</b> 	<b>甘海老</b> 

<b>ヤリイカ</b> 	<b>ヤリイカ姿</b> 	<b>ヤリイカ下足</b> 	<b>スルメイカ</b> 
<b>アメリカオオアカイカ</b> 	<b>甲イカ</b> 	<b>本ずわい蟹</b> 	<b>生本ずわい蟹</b> 
<b>ツブ貝</b> 	<b>カナダホッキ貝</b> 	<b>赤貝</b> 	<b>帆立</b> 
<b>たい</b> 	<b>ぶり・はまち</b> 	<b>えんがわ</b> 	<b>かれい</b> 
<b>あじ</b> 	<b>メさば</b> 	<b>メいわし</b> 	<b>こはだ</b> 
<b>たこ</b> 	<b>うなぎ</b> 	<b>穴子</b> 	<b>数の子</b> 

- 拠点詳細
- 商品 三重工場
- 商品 銚路丸水
- 商品 MF ベトナム
- 商品 MF チリ商品
- 商品 本まぐろ 北海道
- 商品 たんたん鮭
- 商品 旨水の鱈 深谷恵水
- 鮭
- 鮭
- 青魚
- 海老
- イカ
- 白身魚
- 鮎
- 貝
- 鰻
- 穴子
- 魚卵
- うに
- 蟹
- その他
- にぎり用 寿司種
- 軍艦用 寿司種
- 巻き
- フライ 惣菜

# 軍艦用寿司種



たたき鮭



ダイス鮭



ダイスサーモン



塩麹サーモン



いくら



うに



かにみそ



本ずわい蟹ほぐし身



紅ずわい蟹ほぐし身



カナダホッキ貝入りサラダ チルド



サーモンクリームチーズ



かに風味サラダ チルド



彩りサラダ



ツナマヨネーズ風 チルド



ツナコーンサラダ チルド



いか黄金



海鮮3種 (サーモン・いか・数の子)



イソツ子



おくらいか



練り梅



味付うに



明太子



大和芋



納豆



拠点詳細  
三重工場  
商品 銚路丸水  
商品 ベトナム MF  
商品 チリ商品 MF  
たな丸  
遊子 玄海島  
たな丸  
深谷恵水 旨水の鯉  
鮪  
鮭  
青魚  
海老  
イカ  
白身魚  
鮎  
貝  
鰻  
穴子  
魚卵  
うに  
蟹  
その他  
寿司種  
にぎり用  
軍艦用  
巻き  
フライ

# 巻き芯



## セット芯

複数の具材が1つになった巻き芯です。巻く際の作業効率の向上を図ることができます。

### 海鮮巻芯



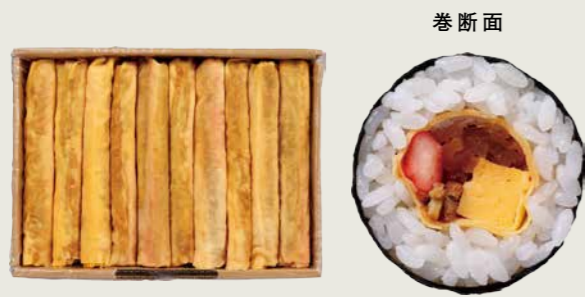
セット具材 サーモン・イカ・えび・数の子・穴子

### アボカド巻芯



セット具材 かに・アボカド・半固体状ドレッシング

### 上巻芯



セット具材 玉子焼き・かに・蒲焼穴子・味付干瓢・中具・玉子シート

### 海鮮キンパ芯



セット具材 焼きイカ・チ味・にんじんナムル・小松菜ナムル・刻みたくあん・玉子焼き

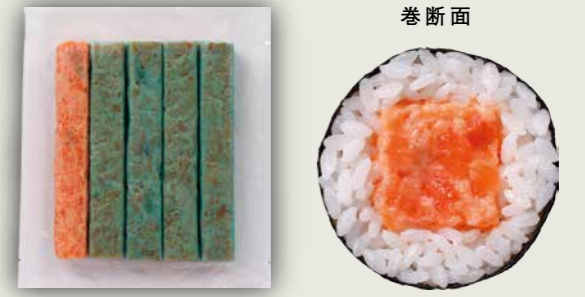
## 単品芯

※左側の1本のみフィルムを剥がして撮影しています。

### 5種のネギトロ芯



### 3種のサーモン芯



### たたき鮭芯



### 鮭鉄火芯



### かにかま芯



### カットサーモン芯



### 4種の海鮮サラダ芯



### スルメイカ芯



### バナメイ海老巻芯



### 海老巻芯(油調済)



