



個食パック



まぐろ切落し

目安重量 50g~100g その他応相談 生食用

個食パック対応の為、1食分から解凍可能です。
解凍後そのままお召し上がりいただけます。
※個食パック対応/タレ充填味付タイプ可

調理例
鉄火丼



サーモン切落し

目安重量 50g~100g その他応相談 生食用

色目も良く丼だけではなく、カルパッチョ、サラダ等にもご使用頂けます。漬けは白醤油を使用しており、サーモンとの相性がとても良いです。
※個食パック対応/タレ充填味付タイプ可

調理例
カルパッチョ



ビンチョウ切落し

目安重量 50g~100g その他応相談 生食用

延縄漁で漁獲されたびんちょうを使用。
お刺身、どんぶりやサラダ、カルパッチョなどにも使いやすい切り落としを個食サイズにしました。
※個食パック対応/タレ充填味付タイプ可

調理例
海鮮丼



かんぱち切落し

目安重量 50g~100g その他応相談 生食用

個食パック対応の為、1食分から解凍可能です。
解凍後そのままお召し上がりいただけます。
※個食パック対応/タレ充填味付タイプ可

調理例
だし茶漬け



まぐろ角切り

目安重量 50g~100g その他応相談 生食用

サイコロ状にカットし、モチリした食感でマグロの旨味をより感じて頂けるように仕上げております。
※個食パック対応/タレ充填味付タイプ可

調理例
ボキ丼



サーモン角切り

目安重量 50g~100g その他応相談 生食用

サイコロ状にカットし、モチリした食感にサーモンの甘味を堪能して頂けるように仕上げております。
※個食パック対応/タレ充填味付タイプ可

調理例
冷製パスタ



海鮮パック

目安重量 50g~100g その他応相談 生食用

サイコロ状の大ききの4種類の原料を1パックにしておりますので、彩り鮮やかで様々な食感を楽しめるよう仕上げております。
※個食パック対応/タレ充填味付タイプ可

調理例
チラシ寿司





スライス製品



まぐろ

目安重量 10g~20g/枚 その他応相談 生食用

マグロを中心に、寿司ネタに加工し、チルド出荷しております。

調理例
お寿司



寿司エビ

各種 生食用

バナメイ、ブラックタイガー等の「加熱済海老」をはじめ、ボタン海老、アルゼンチン赤海老等の「未加熱海老」もごございます。各産地、各サイズご準備しております。

調理例
お寿司

(協力工場)



うなぎスライス

7g 14g 18g 生食用

うなぎの種類：
ジャポニカ種、アンギラアンギラ種、ロストラータ種3種のうなぎを取り扱っています。

調理例
お寿司

(協力工場)



ヤリイカハーフカット

7g 生食用

素材本来の味わいを引き出すため、原材料はイカと食塩のみで仕上げました。
解凍後そのままお召し上がり頂けます。

調理例
お寿司

(協力工場)



紋甲イカスライス

9g 13g 生食用

タイのアンダマン海で獲れる紋甲イカ(トラフコウイカ)を鮮度の良い状態で工場へ運び、寿司ネタにしました。

調理例
お寿司

(協力工場)



あわび

応相談 生食用

チリ産のあかねあわびを丁寧に肝・ヒダを取り除きスライスしました。殻戻しの為、刺身の盛り合わせやバター焼きなどにおすすめです。

調理例
刺身





まぐろたたき身(加工品)



個食ネギトロ

目安重量 40g~100g
その他応相談
生食用

個食パック対応の為、1食分から解凍可能です。解凍後そのままお召し上がりいただけます。

調理例
ネギトロ丼



調理例
まぐろユッケ



マグロたたき身芯

応相談 生食用

海苔巻きの具として、長さを合わせてスティック状にカットしています。酢飯に乗せて巻くだけの便利な商品です。

調理例
ネギトロ巻き



パック製品

目安重量 300g~500g 生食用

粒感を残し、食感やマグロの風味を楽しむ粗びきタイプのまぐろたたき身に仕上げました。自然解凍でお召し上がりいただけます。



コンシューマーパック

目安重量 80g~180g その他応相談 生食用

水産売場向けのトレーパック商品です。お好みに応じて冷凍、チルドがご選びいただけます。



業務用

目安重量 300g~500g その他応相談 生食用

量販店様、外食店様向けに業務用タイプの対応をいたします。



その他水産品



白子

100g～450g 生食用

独自の製造工程を採用し、
濃厚でトロツとした食感に仕上げました。
ブランチしておりますので、
解凍後そのままお召し上がりいただけます。

調理例
白子ボン酢



調理例
白子鍋



ムキエビ

1kg 加熱用

タイ国の協力工場にて生産しております。
背ワタ取り、微保水処理、軽くブランチング処理を
した下ごしらえ済みのムキエビです。

(協力工場)

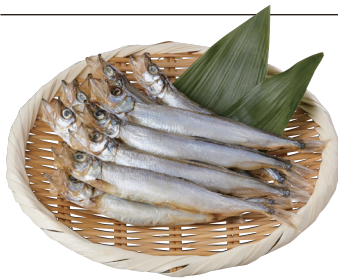


サバフィーレ

30尾～45尾他 加熱用

9月～11月のまき網船限定で漁獲した脂の乗った
ノルウェー産のサバ。焼き物・竜田揚げ・照り焼き等、
調理の幅は広がります。

(協力工場)



ししゃも

2L～5L 加熱用

子持ちカラフトシシャモ。
卵率13%以上の原料を使用しています。

(協力工場)



まぐろ一次加工品

冷凍まぐろ



冊(大トロ、中トロ、赤身各種)

生食用

マルハニチロが取り組む養殖本鮪を量販店様向けに加工した製品。

マルハニチログループで一貫した管理のもとに作られる製品は高品質で多くのユーザーから高い支持を頂いております。



ブロック

生食用

40kg以上の大鉢と呼ばれるメバチマグロを、ご要望に沿った規格でブロック状にカットした製品。主に量販店様バックヤードで冊へカットし販売されています。※写真は、メバチマグロを使用しています。



プレート

生食用

回転寿司などの外食ユーザー様向け製品。ユーザー様の工場や店舗でスライス加工用としてお使い頂いております。※写真は、メバチマグロを使用しています。

生まぐろ



ロイン

生食用

沖縄、和歌山、銚子、塩釜の本マグロ、メバチマグロ、キハダマグロを季節、値ごろ感に応じてご提案させていただきます。※写真は、メバチマグロを使用しています。



ブロック

生食用

国内で養殖された本まぐろを生そのまま工場に搬入して、細割したブロック形態でお届けします。約5Kg前後で店舗様でも使い切り可能な重量です。※写真は、本まぐろを使用しています。

畜産品



鶏肉

2kg 加熱用

国産・輸入原料問わず取り扱っております。
お客様のニーズに合った商品・規格を作り込んでいます。

調理例
鶏ささみ

(協力工場)



豚肉

不定貫 加熱用

国産・輸入原料問わず取り扱っております。
お客様のニーズに合った商品・規格を作り込んでいます。

調理例
豚肉ロース

(協力工場)



豚肉モツ

不定貫 加熱用

国産・ワンフローズンでお届けしております。
お客様のニーズに合った商品を作り込んでいます。

調理例
豚肉モツ

(協力工場)

