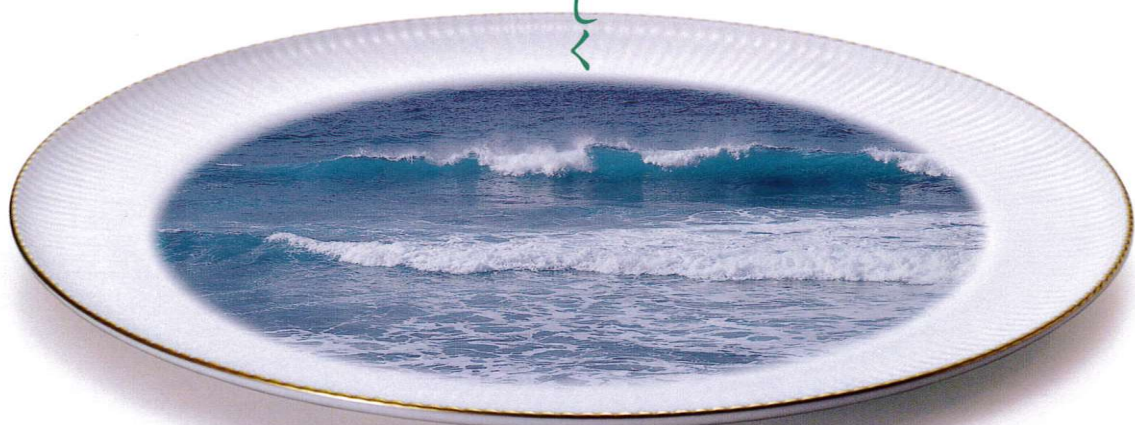


MARUNUSHI

より新鮮に、より美味しく



海の恵みを  
食卓にお届けします



株式  
会社

マルヌシ

商品のご案内

## 会社概要

---

社名 株式会社 マルヌシ

所在地 〒031-0821 青森県八戸市白銀二丁目5-1  
TEL:0178-33-1571 FAX:0178-34-6305

設立 昭和50年6月30日

資本金 8,000万円

事業内容 冷凍・冷蔵業、鮮凍魚出荷販売、加工食品製造販売

取扱品目 鮮凍魚全般、船凍イカ・IQF、つぼ抜きイカ・IQF、短冊いか、  
いか足君、イカリング、いか一夜干し、刺身いか、  
しめ鯖、いか塩辛、いかたまり漬け、煮魚、他加工食品

役員 代表取締役 地主陽一

従業員数 93名

取引銀行 みちのく銀行、みずほ銀行、三菱UFJ銀行、  
東北銀行、青森銀行、商工組合中央金庫、日本政策金融公庫

得意先 ㊤中央魚類(株)、東都水産(株)、(株)釣八、(株)辻野、  
大東魚類(株)、築地魚市場(株)、全国中央及び地方卸売市場  
学校給食、生活協同組合等

## 沿革

---

昭和27年9月	地主商店 設立
昭和50年6月	株式会社丸主地主商店 設立
昭和59年2月	第一冷蔵庫 新設
平成 元年9月	第二冷蔵庫 新設
平成 4年9月	加工品製造工場 新設
平成 6年8月	第三冷蔵庫および加工工場 新設
平成 8年8月	食品工場 新設
平成19年1月	第四冷蔵庫 取得
平成19年1月	社名変更 株式会社マルヌシ
平成20年6月	しめさば包装工場 新設
平成29年3月	HACCP工場認定(ノルウェー産 しめさば)

## 設備能力

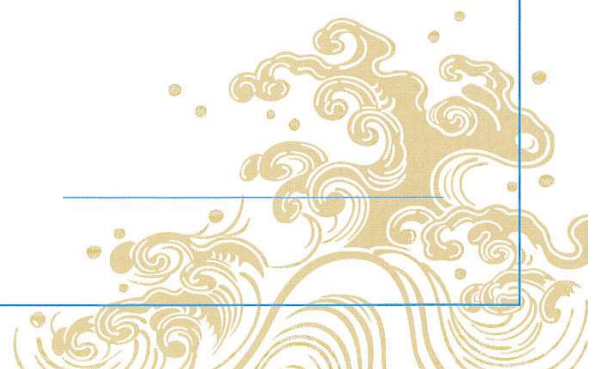
---

凍結庫	: 120トン/日
冷蔵庫	: 9000トン
チルド庫	:
ボイラー	:

## 設備機器

---

フィレマシーン(鯖)	皮むき器(鯖)
皮むき器(イカ)	ドラム式いか洗浄機
重量選別機	トンネルフリーザー
裁断機	マゼラー
チョッパー	フライヤー
鹿の子目カッター	バンドソー
金属検出器	ウェイトチェッカー



# 海の恵みを食卓に

株式会社 マルヌシ

## ～ しめさば ～



PREMIUMしめさば



特大しめさば



しめさば



ちょこっとしめさば



しめさば業務用



NRしめさば特大

## ～ 塩辛 ～



いか塩辛



いか三升漬



昔からのいか塩辛



八戸朝市塩辛



いか塩辛 スタンドパック



いか塩辛 青バンド

## ～ 煮魚 ～



鰯うま煮



鰯うま煮



鯖うま煮

## ～ 珍味 ～



軟骨うま煮



軟骨からしマヨネーズ



いかマヨネーズ

～いか製品～



船凍スルメイカ



船凍スルメイカ I Q F



スルメつぼ抜き I Q F



いか足君

～トレー製品～



鮭切身 塩こうじ



鮭切身 西京漬け



鮭切身 黒胡椒



鮭切身 昆布醤油



鮭ハラス ねぎ塩



鮭ハラス みりん漬



鮭ハラス 黒胡椒



鮭ハラス 昆布醤油



くじら 南蛮漬



くじら 焼肉タレ味



鯖 塩麹漬



鯖 西京味噌風



アジ 塩こうじ



キタノメヌケみりん漬



さわら 西京漬



シマホッケみりん漬

～こだわりの逸品～



しめさば八戸銀鯖



八戸銀鯖一夜干し



あおもり串酒場



さば缶バー



鯖王カレー

～ 前浜原料(鮮魚) ～



鯖 (水氷)



鰯 (水氷)



真鰯 (下氷)



スルメイカ (下氷)



ヤリイカ (下氷)



剥きタコ足 (下氷)



カレイ (下氷)



メバル (下氷)



吉次 (下氷)



秋鮭



ミンククジラ



白魚



ホッキ貝



むきウニ



いくら (バラ子)

## ～ 前浜原料 (冷凍) ～



冷凍 スルメイカ  
15kg



冷凍 鯖  
15kg



冷凍 助宗タラ  
15kg



冷凍 鰯  
15kg



冷凍 イナダ/ワラサ  
不定貫



冷凍 ホタテ稚貝  
10kg





〒031-0821 青森県八戸市白銀二丁目5-1  
TEL.0178-33-1571  
FAX.0178-34-6305  
URL : <http://www.marunushi.co.jp>  
E-mail : [info@marunushi.co.jp](mailto:info@marunushi.co.jp)