

国産7種のカレイを取り扱っています。



丸栄
MARUEI

三陸
宮古
世屋



『人あつての会社』

を理念に、働いてくれる従業員の皆さんと共に、商品を手にとって下さるお客様ニーズに真摯に向き合います。

手仕事ならではの丁寧さを大切にカレイ・干物の魅力を発信していきます。



山陰と三陸宮古の技を融合した独自の製法で
頑固にかれい一筋。

岩手の自然の恩恵を受けた質の良い地下水で温度を低温(適温)に保ちながら1枚1枚磨き上げています。丁寧な下処理と研究を重ねた干し加減で

塩味まろやかな一夜干しを作っています。



北海道～三陸で獲れる干物にして美味しいカレイを中心に地域色豊かな食べ方、かれいの個性にあった食べ方を提案しております。



突然の需要も 前向き対応！

かれい専業だから数量対応・通年商品のご案内が可能です。

商品形態・包装形態・入数などご要望に合わせて柔軟に対応しております。是非、気軽にお声がけ下さい。

安定した品質、より良い商品づくりのために 弊社の製造のこだわり



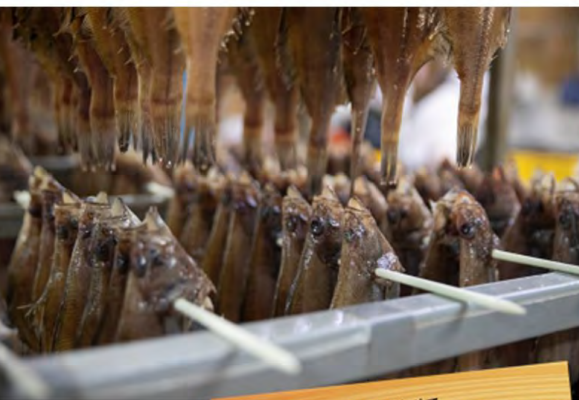
宮古の「種ご人、父ちゃん、母ちゃん」が一枚一枚丁寧な手仕事でつくっています

魚の種類や身質、大きさに合わせた微妙な調整ができる手仕事に誇るものはない。そんな考えから手仕事にこだわっています。



早池峰山系の質の良い地下水で冷やしながら作業をしています

不純物が少なく硬度26mg/Lの柔らかい軟水なので素材の味が引き立ちます。仕上りの要である温度を豊富な水資源を活かした加工場で調整しながら製造しています。



季節や魚の種類・つくりに合わせて干し方・干し時間・温度を変えています

干し方や干し加減で仕上がりが変わってきます。長年の経験と研究から考え出した干し加減で弊社ならではの風味をつくりだしています。



さかなに合わせて塩の入れ方・塩の濃度・時間を変えています

味の要の塩加減。魚の状態や身質に合わせて塩の入れ方を工夫しています。



残渣も余さず回収して肥料に

通常産業廃棄物として捨てられる内臓等の残渣も協力会社様のご尽力のもと肥料として有効に活用して頂いています。



原料はサンプル評価をして品質基準を満たしたものを仕入れています。

日々の製造・新に仕入れる原料の状態を必ず確認・評価をして一定の品質水準を満たすよう気を配っています



国産の「ひもの」が美味しい
鰈(かれい)を中心に取扱っています。



北海道産
ヒレグロ

身ばなれがよい身・やさしい味わい



北海道産
宗八かれい

まるでホツケのような濃厚なコク



三陸産
みずかれい

後味の良い上品な味わい



三陸産
サメガレイ

カリカリ香ばしい皮とジューシーな身

国産の「びもの」が美味しい
鰈(かれい)を中心に取扱っています。



厚めの皮が香ばしい・素朴な味わい

北海道産
マガレイ



あっさりとした甘い身が素朴な味わい

北海道産
アカガレイ



ほろほろ解ける繊維質な甘い身

三陸産
ミギカレイ



チーズのような濃厚なコクと旨味

三陸産
ババガレイ



- 一夜干しかれい(ヒグロ)・北海道産
○塩味まろやかな優しい風味
和洋中料理の食材としても活躍
- 30g～400gを重さ毎に12段階の規格に選別
 - 通年取扱い・数量対応が可能
 - 包装形態：IQF,袋包装,パック,真空包装等



- 一夜干しかれい(ツリハチ)・北海道産
○塩味まろやかな旨味が際立つ風味
干物が一番！唐揚げもオススメ。肉厚。
- 30g～350gを重さ毎に8段階の規格に選別
 - 通年取扱い・数量対応が可能
 - 包装形態：IQF,袋包装,パック,真空包装等



- 一夜干しかれい(汐加い)・三陸産
○鮮度感を重視したフレッシュな仕上り。
しっとり目の身質で後味が良い。
- 50g～400gを重さ毎に大まかに4段階の規格に選別
 - 秋～冬・小ロットまたは受注対応
 - 包装形態：IQF,袋包装,真空包装等



- 干かれい(サカい)・三陸産
○宮古ならではの食べ方が丸干し。滴る脂でこんがり皮も焼いて食べるのがうまい。
『汐炊き』もオススメ。
- 300g～2.5kgを重さ毎に4段階に規格選別、80g、100g毎の切身販売も有
 - 初夏(秋冬)・小ロットまたは受注対応
 - 包装形態：IQF,袋包装,真空包装等



- 一夜干しかれい(ギ加い)・三陸産
○あっさりしているが独特の風味でほろほろ口の中で解ける繊維質な身が特徴。
- 50g～250gを重さ毎に大まかに4段階の規格に選別
 - 春・秋冬・小ロットまたは受注対応
 - 包装形態：IQF,袋包装等



- 一夜干しかれい(カガい)・北海道産
○あっさりしているが程よく旨味もある身が美味しい。
- 50g～200gを重さ毎に大まかに3段階の規格に選別
 - 秋冬(春)・小ロットまたは受注対応
 - 包装形態：IQF,袋包装等



上乾干しかれい(ババ加利)・三陸産
 ○チーズのような濃厚な旨味が特徴。煮つけが代表的な美味しい食べ方。宮古では小ぶりのものを上乾干しにした珍味がある。

- 干物で50g~200g程度
- 秋冬・基本は受注生産
- 包装形態：IQF,袋包装等



一夜干しかれい(双加利)・三陸産
 ○肉厚でクセが少なく食べやすいが非常に淡白な味。フライがオススメです。

- 干物で50g~300g程度、フライ用に5枚におろすなどの下処理もできます。
- 秋冬・基本は受注生産
- 包装形態：IQF,袋包装等



温泉かれい(弊社はヒグロを使用)・北海道産
 ○中骨をとって開いているため食べやすい
 化学調味料無添加で酵母エキスを使ったみりん風の甘辛い味が食欲をそそります。
 アレンジで天ぷら・フライがオススメです。

- 1枚あたり15g~30g程度の手のひらサイズ
- 通年対応・手仕事のため数量は要相談
- 包装形態：業務用,袋包装,ハト型真空包装等



骨せんべいの素・北海道産
 ○かれいの中骨を上乾干しにしました。
 油で揚げると食感の良いせんべいに。電子レンジ調理も可能です。クルトン代わりにサラダにのせても美味しいです。

- 通年対応・手仕事のため数量は要相談
- 包装形態：1枚1g, 20g,40g,業務用も可。



えんがわチップスの素・北海道産
 ○かれいのえんがわを上乾干しにしました。
 油で揚げると美味しいチップスに。電子レンジ調理も可能です。

- 通年対応・手仕事のため数量は要相談
- 包装形態：1枚0.5g, 20gずつ包装。



唐揚げ用干かれい・北海道産
 ○唐揚げにオススメ。カットされた干かれい
 生とは一味違う旨味と油跳ねしないのが特徴です。フライにしても美味しいです。

- 通年対応・受注生産
- 包装形態：250g,300g袋包装。業務用



かれいの煮付けを得意料理にするセット

・北海道産

○解凍いらずで手間抜き調理。

煮崩れしにくい、はじめてでも簡単にかれいの煮付けが出来る、切身2切と醤油ベースのタレが入った調理キットです。

●210g (切り身150g、タレ60g)

●通年。基本は受注生産

●包装形態：業務用、店頭向け、共同購入向け



中骨取り干かれい・北海道産 (ヒレグロ・ワハチ)

○中骨をとった揚げるとまるごと食べられる唐揚げ用の干かれいです。身の間に柚子胡椒や甘味噌を挟んでフライにするのもオススメです。焼いて干物としても食べられます。

●通年対応・受注生産

●包装形態：200g、300g 袋包装。業務用



骨せんべいの素(ワハチ)・北海道産

○かれいの中骨を上乾干しにしました。油で揚げると食感の良いせんべいに。クルトン代わりにサラダにのせても美味しいです。パンチのある匂いですが、味は良いです。

●通年対応・手仕事のため数量は要相談

●包装形態：1枚3g。50g,他業務用も可。



鰯のお頭・北海道産

○かれいの頭を上乾干しにしました。

油で揚げると食感の良いせんべいに。お酒のおつまみや、お出汁にも。

●通年対応・手仕事のため数量は要相談

●包装形態：1枚3g。50g,他業務用も可。



一夜干しかれい(マガレ)・北海道産

○たんぱくだけと古くから庶民に愛されてきたかれいの1つ。懐かしく感じる方も。

●50g~200gを重さ毎に大まかに3段階の規格に選別

●夏秋冬・小ロットまたは受注対応

●包装形態：IQF,袋包装等



一夜干しかれい(ヒレガ)・アメリカ産

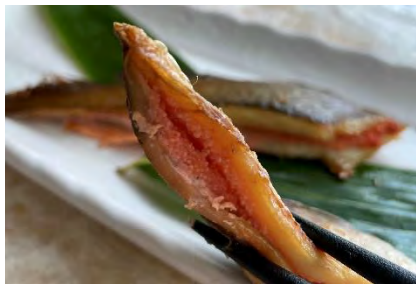
○ヒレグロの仲間でより寒いアラスカ湾で育ったため、脂のノリがよく洋食に合う風味

●70g~200gを重さ毎に規格に選別

300g 近くのサイズは100gずつの切身に

●在庫限り・小ロット

●包装形態：IQF,袋包装等



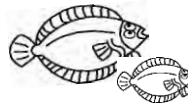
かれい明太・北海道産

○中骨をとった干かれいに明太をはさんだほんのりピリ辛の一夜干しです。解凍なしでオーブントースターで焼けます。

- 個包装は3切、4切、～、業務用はkg売
- 通年。基本は受注生産
- 包装形態：業務用(IQF/袋)、共同購入向け、ギフト包装向け、店舗向け有

取扱魚種と規格一覧

2022年2月12日時点



〒027-0044

有限会社 宮古マルエイ

岩手県宮古市上鼻二丁目1番33号

TEL 0193-64-4130 FAX 0193-63-5917

E-mail : m-maruei@riasbb.net

【主力商品】数量対応・通年対応可

品名	規格	形態	入数	テープの色	供給※	品名	規格	形態	入数	テープの色	供給※
干かれい 北海道産 ヒレグロ	400gUP	I Q F	8入4合	白	△	干宗八かれい 北海道産 ソウハチ	230gUP	1尾袋	12入4合	レモン	△
	325/400g	1尾袋	8入4合	緑	△		175/225g	1尾袋	15入4合	水色	◎
	275/325g	1尾袋	10入4合	水色	△			I Q F	15入4合		
		I Q F	10入4合	水色	△		125/175g		1尾袋	20入4合	ピンク
	225/275g	1尾袋	10入4合	レモン	◎			I Q F	20入4合		
	175/225g	1尾袋	20入3合	青	○				2尾パック	10入3合	
		I Q F	15入4合	白	○		90/125g	1尾袋		25入4合	白
	150/175g	1尾袋	25入3合	オレンジ	○			I Q F	30入4合		
		I Q F	20入4合						70/90g	I Q F	
		2尾パック	12入3合				3尾パック	8入4合			
	125/150g	1尾袋	20入4合	茶	○			I Q F	30入6合	白	◎
		I Q F	25入4合								
100/125g	1尾袋	25入4合	紫	◎	真空包装の商品は受注製造・検品のため3～5日お時間戴きます。						
	I Q F	30入4合			品名	規格	形態	入数	テープの色	供給※	
		2尾パック			8入4合	干かれい	225/275g	真空1尾袋	10入4合	レモン	◎
90/100g	1尾袋	25入4合	ピンク	○	北海道産	150/175g	真空1尾袋	20入3合	オレンジ	○	
	I Q F	30入4合			ヒレグロ	125/150g	真空1尾袋	16入4合	茶	○	
70/90g	1尾袋	25入4合	赤	△	干宗八かれい	225/275g	真空1尾袋	8入4合	レモン	△	
	I Q F	25入6合			北海道産	175/225g	真空1尾袋	12入4合	水色	◎	
		3尾パック			8入4合	ソウハチ	125/175g	真空1尾袋	16入4合	ピンク	◎
55/70g	I Q F	30入6合	白	×							

ヒートシール等一覧以外のアウトパッケージ依頼商品は別途見積。真空包装同様納品まで3～5日お時間戴きます。

※参考 安定供給は ◎数量対応可能 ○対応可能 △数量を考慮して対応可能 ×現在は対応不可
目安は原料の漁獲状況や受注状況で変わるため、月あたり10甲以上など数量対応が必要な場合は都度ご確認ください。

通年お取り扱いしておりますが、原料事情等により一時的に品薄もしくは品切れの場合もありますので、都度ご確認くださいませようお願いします。

【その他取扱い魚種・新商品】(季節が限定されたり、漁獲量・が多くないため基本は受注生産)

品名	規格/内	形態	入数	テープの色	供給※	品名	規格/内	形態	入数	テープの色	供給※
干かれい 三陸産 (みずかれい) ムシガレイ ※袋包装可	300gUP	I Q F	2kg6合	白	△	かれいの煮付けセツ ヒレグロ	テール付210g	切身2切丸60g	21入3合	オレンジ	○
	250/300g	I Q F	2kg6合	白	△		業務用210g	切身2切丸60g			
	200/250g	I Q F	2kg6合	白	△		生姜付214g	切身2切丸60g生姜2			
	150/200g	I Q F	2kg6合	白	△	パバカレイ(サバカ)	1尾	1尾タレ60g	18入3合	ピンク	×
	100/150g	I Q F	2kg6合	白	△	上乾干しナメタ	1尾	I Q F	—	—	×
100g以下	I Q F	2kg6合	白	×	骨せんべいの素 ヒレグロ	Hタイプ 業務用	300g	300g5合	レモン	×	
干かれい 北海道産 マガレイ ※袋包装可	230gUP	I Q F	2kg6合	レモン		△	Hタイプ 袋包装	40g	40入	レモン	△
	175/225g	I Q F	2kg6合	白		△	Hタイプ 袋包装	20g	—	—	△
	125/175g	I Q F	2kg6合	紫		△	Sタイプ 業務用	400g	400g5合	オレンジ	△
	125g以下	I Q F	2kg6合	紫	△	Sタイプ 袋包装	50g	40入	オレンジ	△	
干かれい 三陸産(セツ) サメガレイ ※袋包装可	2kgUP	I Q F	2入3合	青	△	ソウハチ	Sタイプ 袋包装	30g	—	—	△
	1/2kg	I Q F	2入3合	青	△	温泉かれい	簡易包装	I Q F	600g5合	白	△
	1kgunder	I Q F	4入3合	青	×		簡易包装	I Q F	2kg6合		
	切身100g	笹柄袋	35入3合	青	△		袋包装	100g	20入3合		
干かれい 三陸産(ツウリ) ミギガレイ ※パック可 ※袋包装可	200gUP	I Q F	2kg6合	緑	△	中骨取り干かれい	ヒレグロ	200g	18入3合	茶	△
	150/200g	I Q F	2kg6合	緑	△						
	100/150g	I Q F	2kg6合	緑	△	200g	袋包装	18入3合	—	△	
	50/100g	I Q F	2kg6合	緑	△			3切	袋包装	—	—
	50g以下	I Q F	2kg6合	緑	△	ソウハチ	200g			袋包装	18入3合
鱈のお頭	30g	袋包装	—	—	△						

詰合せ等・贈答セットも各種ございますので、興味のある方はお声がけください。

1尾袋包装
M~Lサイズ



1~5尾袋包装 透明袋
S~Lサイズ



1~5尾袋包装 半透明袋
S~Lサイズ



袋包装サンプル見本

1~5尾真空包装 透明袋
M~Lサイズ



パック包装サンプル見本

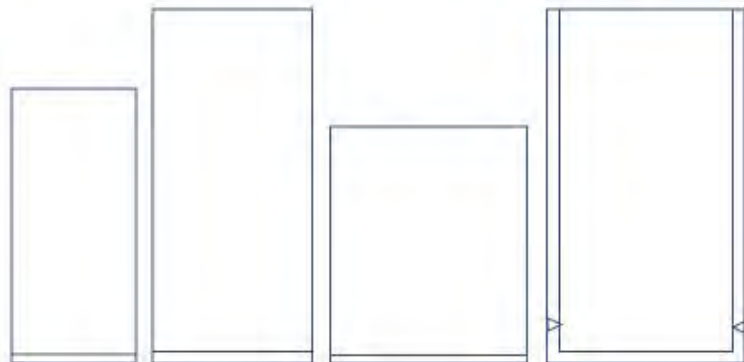
2~5尾ずつ180g~350gのパックです
ケースあたり8入~12入があります



ラベル見本

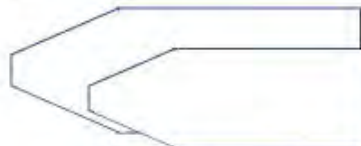


包装袋見本



透明ヒートシール
(サイズ・厚みに種類有)・一部真空対応

半透明ヒートシール
1サイズのみ



変形・透明袋
2サイズのみ



変形・透明片面笹柄袋
1サイズのみ

産地直送・詰合せセットもご提案可能です



量販店や百貨店のECサイトでの掲載あり。
自社ホームページでの販売や楽天市場・47CLUB
などのモールにも出店しているので
産地直送販売の体制・ノウハウが整っています。



59-04    撮影

〈岩手/三陸宮古かれい専門店〉
かれい屋さんの三陸和食詰合せ(MM0090)

税込 5,400円(本体価格5,000円)
一夜干しかれい(ヒレグロ)〈150g〉2袋、一夜干しかれい(ソウハチ)
〈125g〉2袋、セイダカレイの干物(サメカレイ)切身(80g)×2、
醤油し刻みかぶ(80g)×2〈賞味期限:冷凍6ヶ月〉





紫イカムキミIQF 表鹿の子裏スリット/三陸産
 ○身が厚く、加熱後も硬くなりにくい調理向きのイカです。漂白剤など薬品を使わない質の良い地下水を生かした下処理が特徴です。
 ●一箱10kg、1枚あたりの重さ毎に3段階に規格選別しています。
 ●通年対応・数量対応可
 ●包装形態：IQF,業務用



紫イカロール/三陸産
 ○身が厚く、加熱後も硬くなりにくい調理向きのイカです。漂白剤など薬品を使わない質の良い地下水を生かした下処理が特徴です。
 ●一箱5kg、重さ・入数毎に9段階の規格選別
 ●通年対応・数量対応可
 ●包装形態：IQF業務用、袋包装も有



三陸産イカのトマトソース煮セット/三陸産
 ○鹿の子の入った1口サイズのふんわり柔らか紫イカのカットとトマトソースのセットです。好みの具材と15分煮るだけ1品。スープにパスタソース、リゾット等アレンジも自由自在です。
 ●イカ100g、ソース50g×2
 ●通年対応・受注生産で数量対応可
 ●包装形態：袋包装



三陸産イカの中華風ソース炒めセット/三陸産
 ○鹿の子の入った1口サイズのふんわり柔らか紫イカのカットとがけ用の中華風ソースのセットです。好みの具材と15分炒めるだけ1品。とろみをつけて中華丼物やかた焼きそばに。
 ●イカ100g、ソース50g
 ●通年対応・受注生産で数量対応可
 ●包装形態：袋包装



三陸産短冊むらさきいか/三陸産
 ○鹿の子の入った11cm×2~3cmの短冊状にカットした1個あたり40gのカットイカです。加熱後もふんわり柔らかいむらさきイカを使用
 ●イカ280g入（1袋あたり6~7本）
 ●通年対応・受注生産で数量対応可
 ●包装形態：袋包装



三陸産切り餅カットイカ/三陸産
 ○鹿の子の入った切り餅サイズのカットイカです。加熱後もふんわり柔らかいむらさきいかを使用。料理の食材として。
 ●イカ300g、IQF等業務用も対応可
 ●通年対応・受注生産で数量対応可
 ●包装形態：袋包装



紫イカ小切れ / 三陸産

○身が厚く、加熱後も硬くなりにくい調理向き
のイカです。

- 荷姿・包装形態は可能な範囲で柔軟に対応致します。
- 通年対応・数量要相談・在庫限定または受注生産
- 包装形態：IQF, 業務用



寒風干し鮭(新巻鮭) / 国産

○北日本で獲れる海鮭を使って昔ながらの製法で寒風干しにしています。保存料を入れないため塩気は強め。お好みで塩抜きをしてお召上がりください。

- 丸干し1尾～切身(1切45g～100g)
- 秋冬のみ・在庫限り・個人向け小売中心
- 包装形態：小売簡易包装・ギフト包装



三陸産イカの切り落とし / 三陸産

○お得感のあるイカの切り落としです。

- 荷姿・包装形態は可能な範囲で柔軟に対応致します。
- 通年対応・受注後袋包装します
- 包装形態：業務用、50g、75g、100g、300g～個包装



三厚な三陸産イカとソースのセット / 三陸産

○鹿の子入のカットイカと照焼きソースまたはバター醤油ソースをつけたセット。

- 荷姿・包装形態は可能な範囲で柔軟に対応致します。
- 通年対応・受注後袋包装します
- 包装形態：235g前後(タレ60g含む)