



事務所・工場



本社 直売所『マルカネキッチン』
〒031-0823
青森県八戸市湊高台5丁目5番4号
TEL・FAX 0178-51-8399



新湊第一食品工場・通販営業本部
〒031-0811
青森県八戸市新湊1丁目11-21
TEL 0178-32-0196 FAX 0178-32-0197

ホームページ



自社ホームページ・オンラインショップ

<https://www.saba-marukane.com/>



業務用卸向けサイト

<https://www.marukane-llc.com/>



会社 マルカネ

会社案内



鯖の専門店

合同会社マルカネは鯖を専門とした水産加工会社です。

手造りにこだわり、おいしさにこだわり、
弊社だからこそ出来る安心・安全な高い品質の商品をお届けします。

東日本大震災後に設立し、ひたすらお客様の声を聞き、真摯に向き合ってきました。
応援してくれる地元の方々や取引先様方よりお声を頂き前進してきました。

これからもひとつひとつ改良を重ね、皆様方に喜んでいただける商品づくりを進めて参ります。

マルカネ看板商品



刺身とろさばシリーズ

特大鯖を使用したプレミアムな一品。“紙技”製法により出来立てに近い食感と旨みを生み出します。



黄金焼とろさば

黄金の焼き色と冷たいままでも味わえる旨みが特徴。
おススメはスライスしてポン酢につける刺身スタイル。



サバーリック味噌

さばとにんにく味噌を合わせた青森ならではの商品。
ご飯のお供として食卓に気軽に味わえるさば商品です。

その他、塩さば・そうざい等…

業務用向け商品

しめさば・焼き鯖等さば卸販売もごさいます。
北海道から沖縄まで全国からご注文をいただいております。
またPB・オリジナルの商品等加工承ります。
お気軽にご相談ください。

取引実績

スーパーマーケット、居酒屋・飲食店、生協 etc...



「おいしさ」は人がつくる

マルカネの加工は全て手作業。人の手により製造しています。

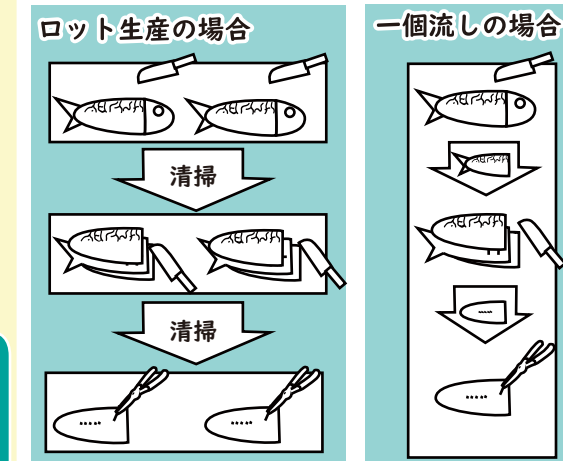
さらに一般的なロット生産ではなくトヨタ直伝一個流し製法を採用。
製造工程の始まりから終わりまでを止めることなく流れるように加工します。
製品ごとの加工時間を短縮し、鮮度を落とさず高品質の商品に仕上げます。

製造工程（例：しめさば）



一個流しとは…

一人一つ作業を行い個を流すように行う製法。



製造の複数ラインを同時に動かすことで
段替えの清掃等余分な作業の必要性をなくし、
作業効率上がり製造数が増えます。

マルカネ独自製法 『紙技』®



切り身をペーパーで包む
+
粉末調味料をまぶして一晩ねかせる
||

余分な水分が取り除かれ
食感が良くなり、
一夜干しのよう
旨みが凝縮されます。