

# マルキチ阿部商店は こんな会社です

マルキチ阿部商店は、さんま、ほや、銀鮭、あなご、小女子、かき、など女川に揚がる新鮮な魚を干物や佃煮、味付け加工、浜の家庭の味を手作りにこだわった会社です。

## 設備



本社工場～女川町市場通り  
女川魚市場の目の前！  
2014年完成



ガス式直火回転釜  
・煮物 ・炒めもの  
・そばろ ・佃煮  
etc



スチームコンベクター  
蒸気式万能調理器  
・焼き魚 ・煮魚  
・レトルト ・蒸気殺菌  
etc



エア式充填装置  
・しおから類の充填  
・タレ、ドレッシングの充填 etc  
★1時間に塩辛1400本を充填  
できます。



燻製・乾燥装置  
冷風、温風で干物及び燻製  
を作れます。  
チップ使用の本格燻製  
・干物 ・燻製  
・燻製干し etc



深絞り真空装置  
商品に合わせ、様々な型で  
真空が出来ます。  
★1時間に2,000パック以上  
の真空包装が可能です。



もちろん、自然乾燥の天日  
干しも製造できます



女川観光市場ハマテラス内直営店  
飲食、アウトレット品販売あり



# 製品

## リアスの詩(昆布巻き)



さんま昆布巻き

さんま、鮭、  
あなご、かき、  
ほたて、まぐ  
ろ、あなご  
各種

<ロング・ハーフ>



<ギフト向けセット>



<業務用、カット済み>



## 佃煮



さんま佃煮

<いわし佃煮>



<かき佃煮>



<ほや佃煮>



<小女子佃煮>



## 加工品



ほやたまご

<さんまそぼろ>



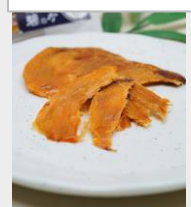
<銀鮭そぼろ>



<ほや塩辛>



<さきほや>



## 塩干もの



さんま燻製干し

<さんまみりん干し>



<いわし丸干し>



<小女子天日干し>



# 沿革

大正14年

初代の阿部栄吉が、当時遠洋・近海漁業の一大基地として栄えた女川に豊富に揚がる魚を使って、佃煮、干物を始めとする多様な加工品の製造を始める。

昭和39年

阿部仁一が代表に就任

平成元年

看板商品である昆布巻き「リアスの詩」が宮城県水産加工品品評会で農林水産大臣賞受賞  
本州随一の水揚げを誇るさんまを、そのまま食べていただくだけでなく、地元の素材を組み合わせて、より多くの方においしく食べていただきたい、という願いのもとに誕生しました。

平成3年

個人商店から、有限会社マルキチ阿部商店として法人化

平成6年

マリンパル女川内に、初の直営店舗を出店

平成17年

阿部すが子が代表に就任

平成23年3月

東日本大震災による津波のため、本社社屋・工場を流出

平成23年7月

仮設工場にて、リアスの詩の製造を再開

平成26年7月

現住所に新工場完成。ほとんどの商品の製造を再開する。

平成27年5月

阿部淳が代表に就任

令和3年11月

「ほやたまご」が全国水産加工品総合品質審査会にて、最高賞となる農林水産大臣賞受賞

有限会社マルキチ阿部商店  
〒986-2283  
宮城県牡鹿郡女川町市場通り  
5-1  
TEL 0225-53-2505  
FAX 0225-53-2404  
担当：営業部/木村