

【会社概要】

社名 株式会社 丸荒

設立 1983年(創業1974年)

資本金 資本金 1,000万円

事業内容 水産加工食品の製造販売、水産物全般の卸売、水産物の店舗販売

代表 代表取締役 及川 吉則

■本社／志津川工場

〒986-0732

宮城県本吉郡南三陸町志津川字大森町201番地2

TEL 0226-48-5625

FAX 0226-48-5626

E-mail sizugawa@maruara.jp



■歌津工場

〒988-0423

宮城県本吉郡南三陸町歌津字枅沢16番地

TEL 0226-36-9009

FAX 0226-36-3188

E-mail utatsu@maruara.jp



■直売店丸荒／WHITE SHIP

〒988-0453

宮城県本吉郡南三陸町歌津字伊里前96-1

ハマーレ歌津内

TEL 0226-36-4623

FAX 0226-48-5811

E-mail shop@maruara.jp



からだにやさしく、
おいしいを食卓に。



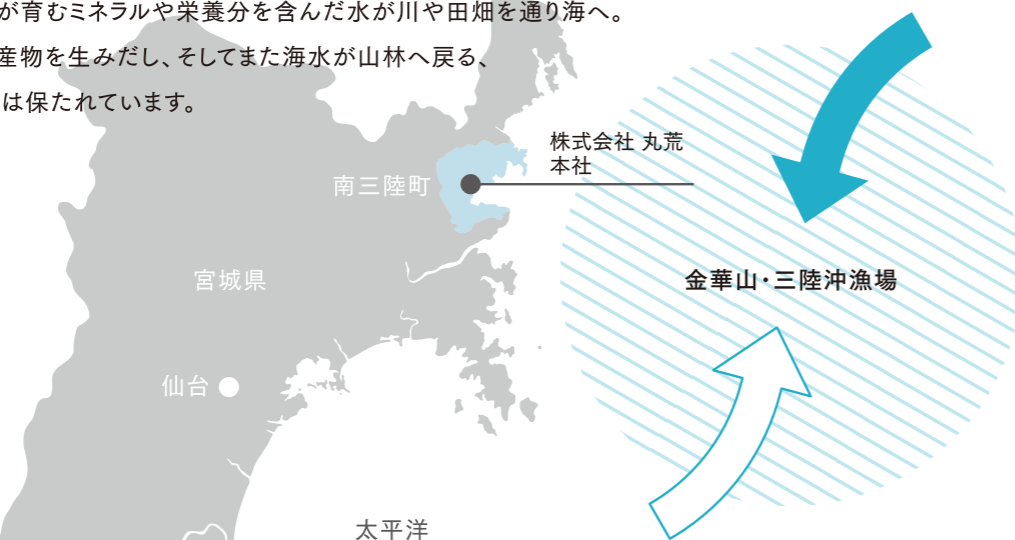
MINAMI SANRIKU
MARUARA
OIKAWA





世界三大漁場“金華山・三陸沖漁場”を眼前に、
世界で初めて海と山の国際認証を取得し、
志津川湾はラムサール条約にも登録されています。

宮城県南三陸町は全域が分水嶺の内側に囲まれた、森・里・海の恵みが豊かな町です。
町の70%以上を占める山林が育むミネラルや栄養分を含んだ水が川や田畑を通り海へ。
栄養分豊富な海は良質な海産物を生みだし、そしてまた海水が山林へ戻る、
この循環により南三陸の自然は保たれています。



海(ASC)と山(FSC®)の国際認証とは

ASC認証は養殖水産物に対するエコラベル。ASC(Aquaculture Stewardship Council:水産養殖管理協議会)による、環境に負担をかけず地域社会に配慮して操業している養殖業に対する国際的な認証制度。

FSC認証とは、FSC(Forest Stewardship Council:森林管理協議会)による、持続可能な森林活用・保全を目的として誕生した、「適切な森林管理」を認証する国際的な制度。認証を受けた森林からの生産品による製品にはFSCロゴマークがつけられます。

金華山・三陸沖漁場は、
黒潮分派、親潮分枝、津軽暖流等の寒暖流が交錯し、
多種多様な水産資源の生産性が特に高い。

からだにやさしく、おいしいを食卓に

当社は太平洋を臨む恵まれた立地にあります。

目の前の沖合に浮かぶ2つの島、荒島(あれしま)と唐島(からじま)。
その年の気候や旬を体感し、収穫量や魚貝の質を直に確かめられる環境です。
漁師さん方とは、ともすれば売る側・買う側となりがちですが、
当社は一緒に三陸の漁業を盛り上げる共存共栄の関係を一番に考えています。
人と人とのつきあいの中で、浜と相対取引できるだけの信頼をつくり、
より良い商品を全国に広めていきたいと考えています。

社会課題への取り組み

当社は地域と共に、持続可能でよりよい世界を目指す
国際目標SDGsに事業を通じ取り組んでいます。

エネルギーをみんなにそしてクリーンに

稼働しない機械はこまめに電気を消す、人感センサーライトのシステムを導入する、などの様々な工夫で節電に取り組んでいる。

働きがいも経済成長も

年間690トンの帆立殻を牡蠣やほやの種付け用採取器にリサイクル、町内の漁業者に無償で提供している。そのことが地域産業の支えになると考える。

産業と技術革新の基盤をつくろう

自然環境温暖化、後継者問題による産業衰退に貢献できる加工技術を開発。農水省と経産省から表彰を受けることで、新たな商品販路での基盤の強化へ繋げる。

私たちは、自然と共生しながら、
3つの「食」をお届けします。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

住み続けられるまちづくりを

自然を守ることで、町の景観が守られる。汚染水を排水しないよう、独自の浄水システムを取り入れ、自然の保護・保全に努める。

つくる責任つかう責任

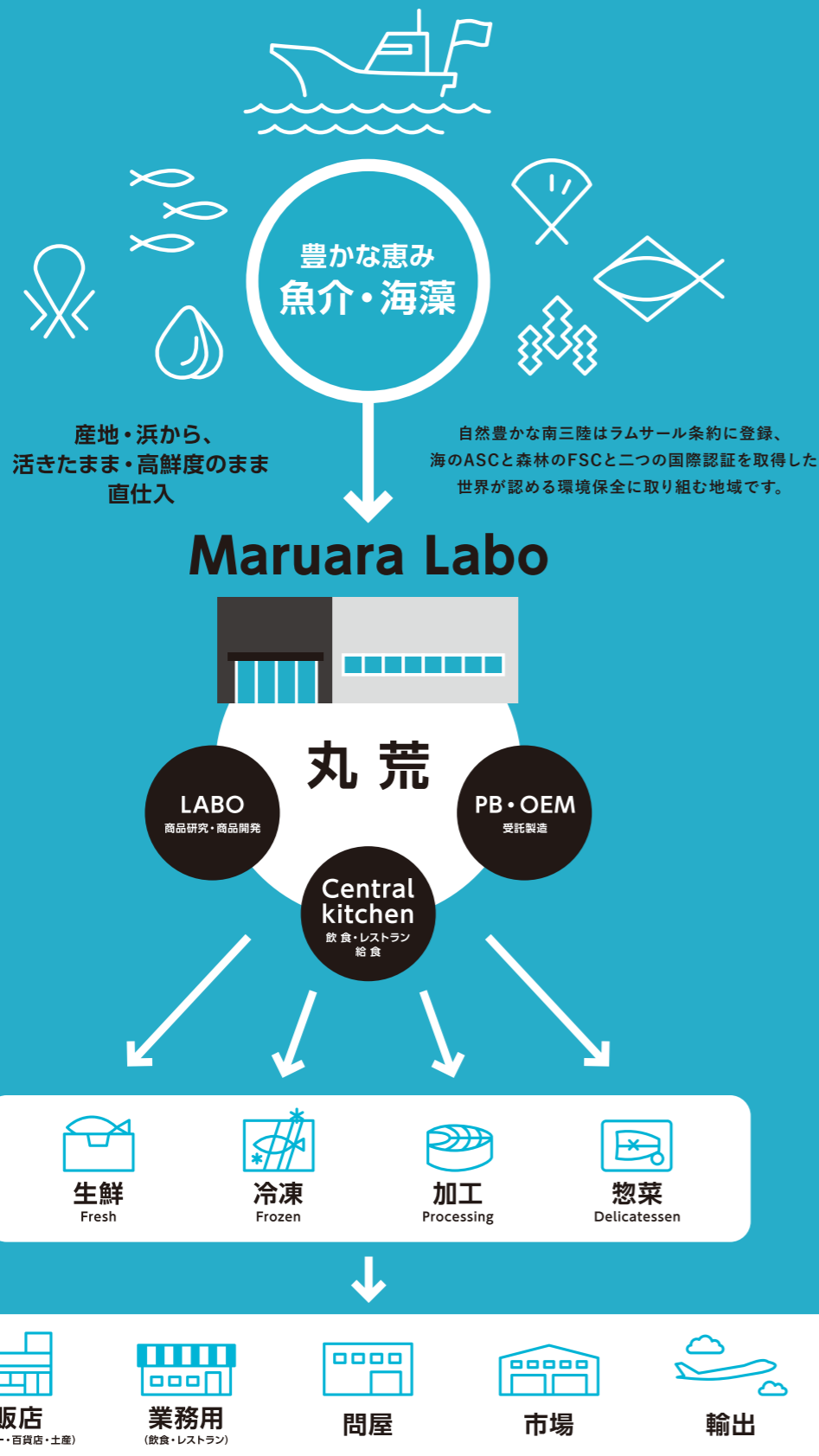
食品残渣(ざんさ)を肥料や養殖資材にリサイクル。レジ袋削減、パッケージなどできるだけプラスチック製品を減らす取り組みをしている。

海の豊かさを守ろう

海の現状を伝え海を未来へつないでいくためのアクション、日本財団「海と日本PROJECT」/「海と日本PROJECT in みやぎ」の実行委員として取り組んでいる。

Business development

時代の求めるニーズと持続可能な発展へ
積極的な商品開発を展開しています。



南三陸の漁業者との共存共栄を目指す

当社がしっかりと経済の基盤を築くことで、漁業者の仕事が増え、地域の経済発展へと繋がっていきと考えています。また、漁業者や地域の発展が、我々の発展へと繋がっており、共存共栄の関係が成り立っています。そして、地域の「豊かな自然を守りたい」という思いが、条約の制限にも繋がり、安心安全な食の提供を支えています。

海の恵みを無駄にしない取り組み

大きさや形が不揃いであったり、傷がついてしまったりして市場へと出せなくなった規格外の素材が、加工技術により新しい商品へと生まれ変わります。私たちに与えられた海の恵みを無駄にせず、上手に活用していくことが豊かな自然を守ること、漁業を守ることへと繋がっていきと考えています。

新鮮なおいしさを届ける技術を導入

当社では急速冷凍の技術を取り入れております。仕入れた海鮮物は衛生管理が施された最新鋭の施設・設備の整った工場に運ばれ、高鮮度のまま活きた生鮮品として、プロトン凍結します。高鮮度を保ったまま冷凍品へ下処理をし、加工品や惣菜に使用しています。



Maruara LABO

マルアラ ラボ

時代の変化や環境に順応し、挑戦を続けることで、
ゼロからの新しいビジネスモデルが生まれる

東日本大震災からの復興、自然環境や社会環境の変化、さらには感染症により、
取り巻く環境は大きく変化しています。

我々は変化や厳しい状況にも順応し、地域産業の持続化へ向けて、事業の成長
戦略を立案します。また、既存事業の成長や改善だけではなく、トレンドや環境に
合わせて、ゼロから新たなビジネスモデルを企画・研究・開発・実行・持続化へと
必要なプランを遂行してまいります。

安心安全をお届けするために

南三陸町の産地や浜から「活かすまま」「高鮮度のまま」直接仕入れているので、ど
れも鮮度抜群で厳選された食材です。また、素材を生かした商品開発にも取り組
んでおります。美味しさと健康にこだわり、生産から提供までの全プロセスを明確
化し、お客様へお届けしています。

LABO

商品研究
商品開発

水産加工のみならず、スイーツなど多種多様な商品
を生み出しています。本当に喜ばれる商品は何か
を日々研究し、商品の開発をしています。

Central Kitchen

飲食・レストラン
給食

業務用の水産加工品やスイーツなど、多数取り揃
えております。季節商品や入数なども柔軟に対応
し、安心・安全な商品を納品させていただきます。

PB・OEM

受託製造

2018年に食品加工工場を開設いたしました。
最新設備で皆さまのニーズに合わせた商品の開発
や製造をお手伝いいたします。小ロット納品もご相
談ください。



プロトン冷凍機



過熱水蒸気式焼成機



乾燥機



エキス化装置



レトルト殺菌機



深締包装機





PRODUCTS

マルアラの商品展開

企画力と開発力で世界へ発信

Maruara LABOでの研究開発を通じた「挑戦を続けたい」という想いの結果、「骨までおいしいお魚シリーズ」では賞をいただくことができました。魚が嫌いな理由として多いのが、「骨があるから」という意見。カルシウムが豊富な骨を安全に召し上がっていただくことで、健康や安心へと繋がっていきと考えました。

また、「からだにやさしく、おいしいを食卓に」という合言葉は世界共通。これからも、商品開発を通して社会の課題に向き合い、世界に向けて食の発信に取り組んでまいります。困難な開発事例であっても、楽しく取り組んでおりますので、ぜひお気軽にご相談ください。

温度帯			
<p>生鮮品</p> <p>南三陸町の産地や浜から「活かしたまま」「高鮮度のまま」直接仕入れているので、どれも鮮度抜群で厳選された食材です。</p>	<p>冷凍品</p> <p>できたてのおいしさを味わっていただけるように、急速冷凍をしてお届けします。素材に関しては、とれたてを急速冷凍していますので、素材そのままの美味しさを感じいただけます。</p>	<p>常温品</p> <p>缶詰や瓶詰、炊き込みご飯の元など、店頭に置きやすい状態で、レトルトパウチなど、用途や容量に合わせたバリエーションをご用意しています。</p>	
素 材			
<p>魚類</p> <p>志津川湾で育ったタコは三陸名産のアビなどを食べて育ち、旨みや歯応えがあります。他にも、ブランド化された銀サケなど、高品質な魚類を取り扱っています。</p>	<p>貝類</p> <p>南三陸のミネラル豊富な海で育った粒のカキや肉厚のホタテ。カキは安心安全でより濃厚な味わい、ホタテは甘みが強いのが特徴です。</p>	<p>海藻類</p> <p>海から引き上げた海藻類は、美味しく食卓へ届けるため、様々な過程を踏んで加工します。海藻の種類によって手法を変え、おいしさを引き出しています。</p>	
製 品 ・ 加 工			
<p>加工品</p> <p>干物・乾物</p>	<p>惣菜</p> <p>缶詰・瓶詰</p>	<p>燻製</p> <p>ギフト</p>	<p>スイーツ</p> <p>弊社の加工技術を生かし、「WHITE SHIP」パウムクーヘンを開発しました。※P15参照</p>

Maruara Web Showroom はコチラ <http://www.maruara.jp>

三陸炊き込み御飯の素シリーズ

旬の時期に水揚げされた「最高の素材・鮮度・美味しさ」をそのまま生かし、炊き込みご飯の元にしました。ご飯と一緒に炊きだけで、美味しい宮城・南三陸を楽しめます。特に、鯖は半身がそのまま入っているので、炊き上がった時に身が美しく、大きな具材を盛り付けることができます。無添加で体にやさしいので、介護施設でもお気軽にご利用いただいております。常温で長期保存ができるので、贈り物やお土産としても重宝します。



<p>さば</p> <p>内容量:具材1切/調味液 230g、賞味期限:常温180日間、原材料産地:宮城県</p>	<p>かき</p> <p>内容量:具材70g/調味液 230g、賞味期限:常温180日間、原材料産地:宮城県</p>	<p>ほや</p> <p>内容量:具材70g/調味液 230g、賞味期限:常温180日間、原材料産地:宮城県</p>	<p>帆立</p> <p>内容量:具材70g/調味液 230g、賞味期限:常温180日間、原材料産地:宮城県</p>	<p>たこ</p> <p>内容量:具材70g/調味液 230g、賞味期限:常温180日間、原材料産地:宮城県</p>	<p>銀鮭</p> <p>内容量:具材1切/調味液 230g、賞味期限:常温180日間、原材料産地:宮城県</p>
--	---	---	---	---	--

※他、ムール貝もございます。

骨までふっくらお魚シリーズ

旬の美味しさを閉じ込めた「骨までふっくらお魚シリーズ」。宮城県・前浜で揚がる豊富な種類の魚を、仙台味噌・醤油・みりんの3種類をベースにそれぞれ味付けし、和風シリーズ化しています。

自社独自の製法で、身はしっかりしたまま、骨まで柔らかくなっています。

絶対に骨が入ってはいけない高齢者やお子様安心して召し上がれるので、介護施設や給食にもおすすめ。常温保存が可能で、そのままでも食べられますので、保存食・防災食にも最適です。体にやさしい無添加・無着色。



<p>味噌煮</p> <p>さば/いわし/カレイ/さんま/他</p> <p>内容量:1切(いわし2切)、賞味期限:常温180日間、原材料産地:宮城県</p>	<p>醤油煮</p> <p>さば/いわし/カレイ/さんま/他</p> <p>内容量:1切(いわし2切)、賞味期限:常温180日間、原材料産地:宮城県</p>	<p>味醂煮</p> <p>さば/いわし/カレイ/さんま/他</p> <p>内容量:1切(いわし2切)、賞味期限:常温180日間、原材料産地:宮城県</p>	<p>塩焼き</p> <p>さば/銀鮭/他</p> <p>内容量:1切、賞味期限:常温180日間、原材料産地:宮城県</p>
---	---	---	---

南三陸CANシリーズ

素材の鮮度や美味しさを閉じ込め、缶に詰めました。南三陸の恵まれた環境で。最も旬の時期に水揚げされたものを当日のうちに、次世代の凍結技術(均等磁束と電磁波のハイブリッド)で急速冷凍しています。素材そのものの味を活かし、無添加・無着色で健康に気づかいのある商品に仕上げました。

缶詰シリーズは水煮とオリーブオイル漬けがございます。余計な味付けをしておりませんので、素材そのままの美味しさを味わっていただけます。また、ご自身でお好みの味付けを楽しみ、調理の幅を広げてくれる商品です。



さば 水煮/オイル煮 内容量:170g、賞味期限:常温1年間、原材料産地:宮城県
銀鮭 水煮/オイル煮 内容量:170g、賞味期限:常温1年間、原材料産地:宮城県
たこ 水煮/オイル煮 内容量:170g、賞味期限:常温1年間、原材料産地:宮城県
帆立 水煮/オイル煮 内容量:170g、賞味期限:常温1年間、原材料産地:宮城県
かき 水煮/オイル煮 内容量:170g、賞味期限:常温1年間、原材料産地:宮城県

南三陸かきグラタン

贅沢な味わいを、レンジで温めるだけで簡単に楽しむことができます。素材の鮮度そのままに、次世代の冷凍技術プロトンで急速冷凍し、食材の鮮度や美味しさを閉じ込めました。牡蠣は一年中で最も身入りが良い4~5月の水揚げ期間限定。大粒で肉厚、うまみがあり、加熱しても身の縮みが少ないのが特徴です。ベシャメルソースは、魚介類に合うオリジナルの美味しさを生み出しました。洋風にはほうれん草、和風には白菜が入っており、野菜の旨みを生かした2種類の味があります。高級感があるので、百貨店やギフト商品として人気です。



洋風
 内容量:150g、
 賞味期限:冷凍180日間、
 原材料産地:宮城県



和風
 内容量:150g、
 賞味期限:冷凍180日間、
 原材料産地:宮城県

※牡蠣の他に、ほたてやたこのシリーズもございます。

丸荒の贅沢珍味シリーズ

原料は国産、主に宮城県・南三陸町など前浜で揚がる素材を贅沢な大きさにカット。一見、小ぶりな瓶のように感じるかもしれませんが、中身をしっかりと詰め込んでいますので、食べ応え十分な量となっています。見た目も豪快でインパクトがあり、見るからにワンランク上の贅沢な珍味です。味付けは素材それぞれを活かした上品な味に仕上げられています。



ほたてわさび 内容量:150g、賞味期限:冷凍180日間(冷蔵1週間)、原材料産地:宮城県
たこわさび 内容量:150g、賞味期限:冷凍180日間(冷蔵1週間)、原材料産地:宮城県
銀鮭花漬 内容量:150g、賞味期限:冷凍180日間(冷蔵1週間)、原材料産地:宮城県
めかぶ醤油漬 内容量:150g、賞味期限:冷凍180日間(冷蔵1週間)、原材料産地:宮城県
ギフト用箱詰め 3個入/4個入/5個入/6個入 ※ギフト用は、種類や内容量を変えてご用意することができます。

※業務用の500g・1kgもございますのでご相談ください。

IQF冷凍シリーズ

素材一つ一つを並べ、バラバラにして冷凍したIQF冷凍なので、必要な分だけ解凍することができます。また、旬の時期に水揚げされた魚を、次世代の凍結技術といわれるプロトン急速凍結することで、食品・食材の鮮度や美味しさを閉じ込めました。解凍した素材は新鮮な状態に近いため、そのままお刺身として召し上がっていただけます。



かき
 内容量:500g~1kg
 まで、賞味期限:冷凍180日、原材料産地:宮城県



帆立貝柱
 内容量:500g~1kg
 まで、賞味期限:冷凍180日、原材料産地:宮城県



ほや
 内容量:500g~1kg
 まで、賞味期限:冷凍180日、原材料産地:宮城県

※内容量は小売用100g~の小分けパックから、業務用500g・1kgもございますのでご相談ください。
 ※冷凍品はその他、魚類、貝類、海藻類がございますのでお問合せください。

丸荒WEB商品展示場 Maruara Web Showroom

特別な商品や開発情報をチェック! 限定会員メンバーへご登録しませんか?

お取引先・メンバー限定の商品展示場には、一般公開出来ない特別な商品・企画開発・会社情報などがご覧いただけます。

メンバー特典

1 最新情報の提供

商品提案、旬の産地情報、新商品情報、イベントやキャンペーン情報、お知らせをメールでお知らせいたします。

2 商談資料の提供

商品カタログ、商品仕様書、商品価格、商談用資料が閲覧可、工場機械設備の公開、プリントアウトしてご商談にもご利用ください。

3 サンプルの申し込みが可能

商談に必要なサンプルの申し込みが可能です。

4 直接ご説明・商談

直接ご対面・オンラインでご説明、商談、打合せ致します。

5 ご相談の優先受付

新商品の提案・開発依頼、PB、OEMなどのご相談を優先してお受けいたします。

6 メンバー限定WEBサイト

飲食店小売店メンバーに業務用食材を卸価格でご購入出来るWEBサイトをご用意しました。

7 メンバー専用の窓口

お取引先・メンバー向けのお問い合わせ窓口(フォーム)をご用意しました。

お申込の流れ



1 お問い合わせ

お問い合わせフォームより、必要事項をご記入いただき、お申し込みをお願いいたします。



2 審査

当社にて会員登録の審査を実施いたします。(10日ほどお時間をいただきます)

申し訳ございませんが、一般個人、同業者はご遠慮いただいております。



3 パスワードの送付

合格の場合は、ご登録のメールアドレスへパスワードをお送りいたします。2週間以上連絡がない場合は、お手数ですが再度お問い合わせください。

Maruara Web Showroom

お申込はコチラ

<http://www.maruara.jp>



イベント・キャンペーン用
期間限定商品の開発と販売

当社オリジナル商品を
ベースとした量販店様PB商品開発



シェフのレシピ完全再現による
百貨店様オリジナル商品開発

メンバー限定サイト活用による
飲食店様のオンデマンド購入実現

丸荒のお取引先・メンバー限定 飲食店・小売店向けの仕入購入サイト

業務用の商品や、旬の食材を卸値で直仕入できます。

メンバー限定会員へお申し込みの飲食店様には、ECサイトへログインするパスワードを個別にお送りいたします。

<https://maruara.stores.jp>



ON-LINE Meeting

オンライン商談



オンライン商談受付中!

国内外を問わず、弊社ではオンラインでの商談を受け付けております。

弊社商品に関するお問い合わせはもちろん、

商品開発、セントラルキッチン、PBやOEM商品開発などお気軽にご相談ください。

オンライン商談をご希望される下記、お問い合わせフォームよりご連絡をお願いします。

お問い合わせ後に、改めて弊社から商談ツール、打ち合わせ時間についてご相談させていただきます。

オンライン商談までの流れ

1 お問い合わせ

2 日程調整 メールかお電話でご連絡します。

3 URL送付 Web会議システム「Zoom」、「Skype Meet Now」どちらかご指定ください。
サンプルが必要な場合はお申し出ください。

4 オンライン商談 資料等Web上でお送りします。

百貨店・量販店・飲食店・市場・問屋などとの取引実績あり。
日本各地はもちろん、東南アジアなど海外とのお取引もごさいます。



WHITE SHIP

BAUM FACTORY

キラキラと輝き、さざ波が奏でる音楽の港、歌津。
海の街で海産物を生業として来た丸荒が、Sweetsの世界へ飛び込みました。
一言では表せないですが、震災からのまちづくりの一助へお願い、
ものづくりのノウハウすべてを注ぎ込んでいます。



ハードタイプ

ホール／スティックタイプ

350°Cの高温で一時間、一層一層丹念に焼き込んだハードタイプは、表面がサクッと中はモチとした食感に、アーモンドとリキュールの香りが特長のバウムクーヘンです。



ソフトタイプ

ホール

バウムクーヘンの特徴の年輪が見えないくらいにふんわり、しっとりとしたWHITE SHIP独自の食感と、飽きのこない甘さと相まって、別次元のバウムへ。



クリーム in バウム

チョコレート／チーズ／抹茶／ブルーベリー／ストロベリー／コーヒー

単品／1種6個入／MIX6個入

6種類のクリームとサクッと仕上げたバウムクーヘンの甘みのバランスが絶妙です。冷蔵庫で冷やすとより濃厚に、冷凍庫で冷やし固めると、アイスのように美味しくお召上がり頂けます。

WHITE SHIP (実店舗)

〒988-0453 宮城県本吉郡南三陸町歌津字伊里前96-1

TEL 0226-36-4623 FAX 0226-48-5811 MAIL shop@maruara.jp

オンラインショップ

<https://white-ship.stores.jp>

