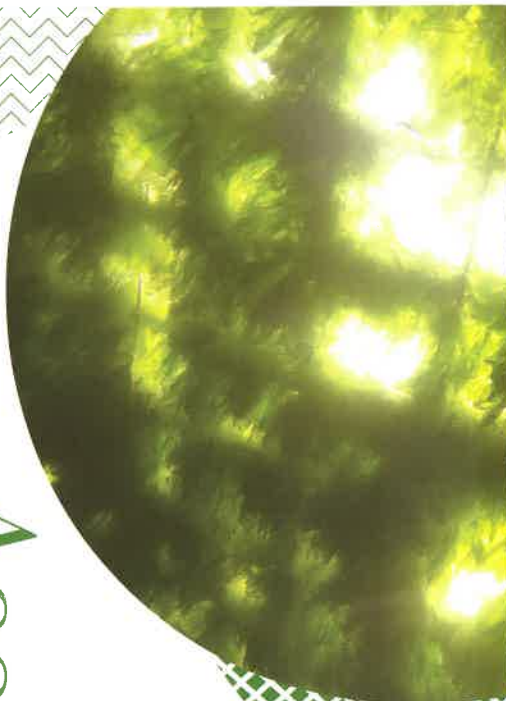


あ  
お  
さ

(ヒトエグサ)

AOSA  
(MONOSTROMA)



福島県松川浦産のほか、国内の生産地から  
良質なあおさを仕入れています。  
熟練のスタッフが丁寧に作業し、冷凍や乾燥加工、  
粉末加工した商品を提供しています。  
仕様や形態のご要望もお気軽にご相談ください。

さまざまに味わえる香り高い海の幸  
あおさ (ヒトエグサ)

「青のり」や「あおさ」と呼ばれている製品の原材料である海藻は、「スジアオノリ」「ヒトエグサ」「アオサ」の主に3つに分類されます。マルリフーズが取り扱っているのは「ヒトエグサ」で、食感がよく、香り高いという特徴があります。佃煮などに加工したり、乾燥させたり、粉末状にするなど、さまざまな味わい方を楽しむことができます。

Monostroma

私たちの誇る品質。  
Our quality. Our pride.

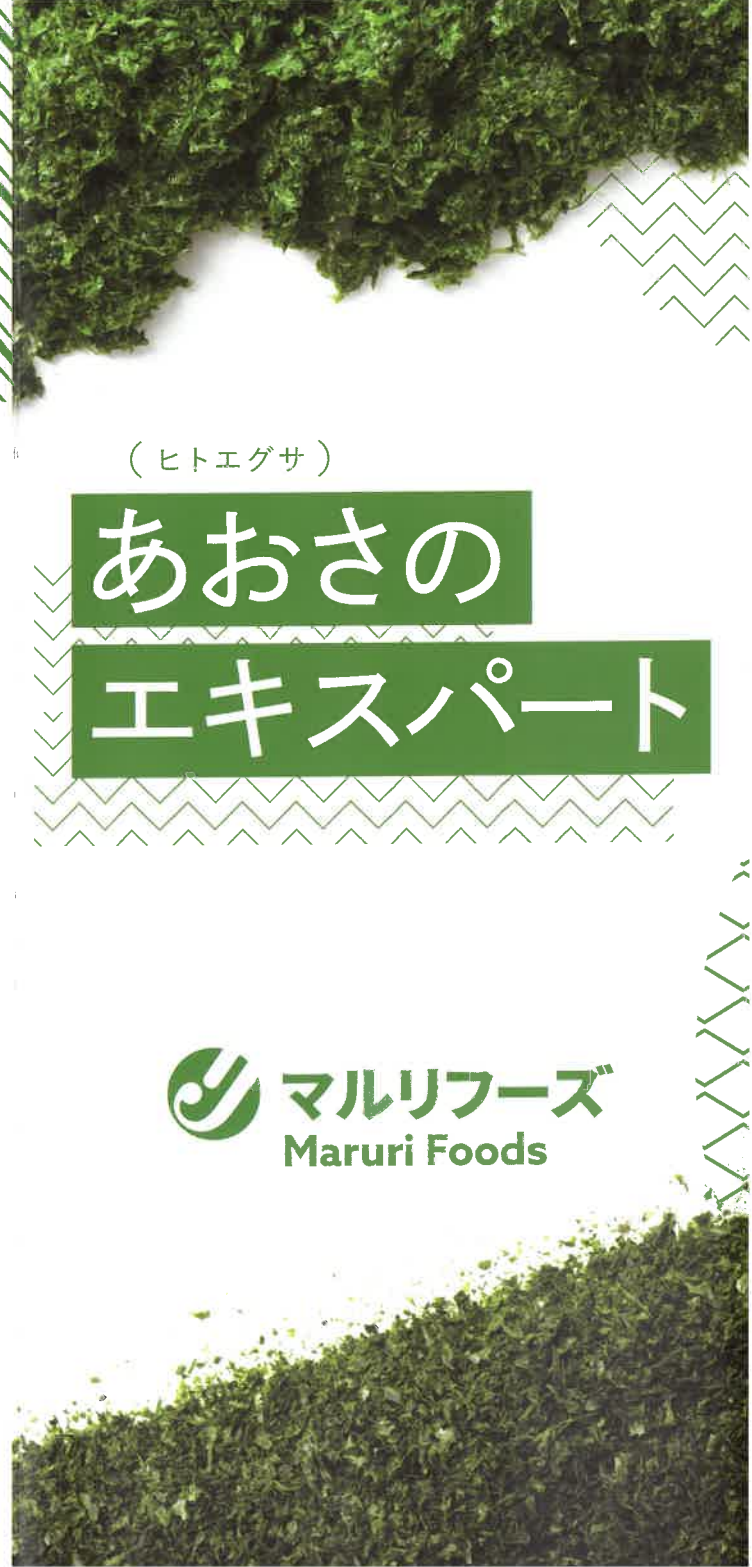
 マルリフーズ  
Maruri Foods

株式会社マルリフーズ  
〒976-0025 福島県相馬市岩子字坂脇 77 番地  
TEL 0244-36-3791 / FAX 0244-35-3432  
[www.maruri-foods.jp](http://www.maruri-foods.jp)

(ヒトエグサ)

あおさの  
エキスパート

 マルリフーズ  
Maruri Foods



私たちの誇る品質。  
Our quality. Our pride.



## 味わいはぐくむ松川浦から 良質な製品をお届けします

全国有数の海苔・あおさ(ヒトエグサ)の産地として名をあげてきた相馬市松川浦。創業以来、マルリフーズはこの地からみなさまに自慢の品々をお届けしてきました。あおさ専門の加工会社として原材料の質にこだわることはもちろん、当社オリジナルの洗浄技術によって質の高い製品の製造をかなえています。また、県内外の生産者との強いつながりを持ち、年間を通じて安定した製品供給量を維持しています。



※調理例はイメージです

## 可能性を広げる 粉末・パウダー加工のあおさ

マルリフーズでは、あおさの製品製造工程について常に見直しをはかりながら安心・安全な商品開発に取り組んでいます。従来から取り扱ってきた冷凍タイプや乾燥タイプに加え、最新鋭の粉末加工機械を導入して市場ではまだ珍しいパウダー状のあおさの製造も開始。お客さまのニーズにきめ細かに対応できるようになったことで多様な商品や加工品への活用も可能になりました。



## おいしさをかなえる 洗浄へのこだわり

あおさの製造は、攪拌洗浄による異物除去に始まり、洗浄・ブラッシング、脱水、目視での異物除去といった工程があります。加えて、当社独自の洗浄・異物除去ラインで徹底してコンタミを防ぎ、高い洗浄能力で珪藻等を除去。海藻特有のクセのあるにおいを抑え、あおさの香り高さを際立たせます。お客さまからも高い評価をいただいております。原材料として大手外食チェーンや食品会社など、さまざまな用途で使われています。



## 風土がはぐくむ逸品を伝えるブランド 「すてっぱず松川浦」

松川浦や相馬の味わいを広く知ってもらおうと、2020年、地元企業や生産者と協働で「すてっぱず松川浦」を立ち上げました。あおさを使った加工品や菓子などの製造・販売を通じて、この地の魅力を伝えています。

