

あおさ専門の加工会社として質の高い製品の製造を実現

◆ 株式会社マルリフーズ URL : <https://maruri-foods.jp/>

(作成日) 2024年1月



【企業の強み】

全国有数のあおさ（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30年、マルリフーズはこの地から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実現しています。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供給量を維持しています。

【商品の特徴】

さまざまに味わえる、香り高い海の幸・あおさ。「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「ヒトエグサ」は、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、粉末状にしたりと、さまざまな味わい方を楽しむことができます。

ヒトエグサ

養殖網で丁寧にて育て、佃煮の原料や、スープの具材などに多く使われます。産地は、国内生産量の約6割を占める三重県をはじめ、福島県・静岡県・愛知県・熊本県・鹿児島県・沖縄県など。震災前、福島県松川浦産は全国2位の産地でした。ちなみに、沖縄ではあおさのことを「アーサー」と呼んでいます。

【基本情報】

| | |
|---------|----------------------|
| 事業内容 | 水産物の原料仕入れ及び加工販売 |
| 会社所在地 | 福島県相馬市岩子字坂脇77 |
| 担当者名 | 阿部 純也 |
| 電話番号 | 0244-36-3791 |
| FAX | 0244-35-3432 |
| メールアドレス | j.abe@marurifoods.jp |

| | | | |
|----------|------------|--------|------------------------|
| 対応エリア | 全国 | ○ | エリア |
| 商流 | 直出荷、卸経由可能 | | |
| 発注方法 | 電話 | FAX | ○ LINE ○ メール ○ インフォマート |
| 発注リードタイム | 関東翌々日 関西3日 | | |
| 決済方法 | 当月未支払い | 翌月末支払い | ○ |
| 現地見学 | ○ | | |
| 商談方法 | オンライン | 出張商談 | ○ |