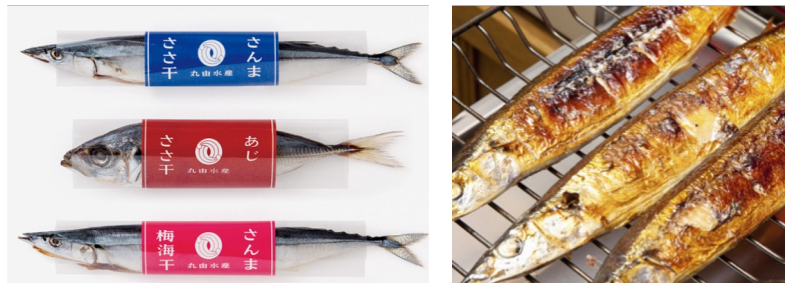


独自製法、ここにしかない味ささ干し、梅海干しの絶品干物

◆有限会社丸由水産

<https://maruyoshi-suisan.com/>

(作成日) 2021年6月5日



【ポイント】

- ささ干し
- 臭みをとる“ささ”（酒の古称）をブレンドした秘伝の調味液が誕生。この液に一昼夜漬け置き、冷風乾燥させた後、一本ずつ凍らせる“ささ干”という製法
- 梅海干し
- 梅干の梅汁を使った液にさんまを漬け込むことで、より骨が柔らかく、身はふっくらと焼きあがり製法
- 魚の臭みの基である内臓を一切排除し魚本来の味のみを味わえる製法。
- 焼き時間 5 分の低オペレーション、焼目もつきやすい
- 冷めても固くなりづらいテイクアウトデリバリーにも最適
- 全国土産物コンクール 受賞、福島ベストデザインコンペディン ゴールド賞

【基本情報】

事業内容	魚加工
会社所在地	福島県いわき市小名浜諏訪町13-4
担当者名	番内（バンナイ）
電話番号	0246-92-2932
FAX	
メールアドレス	info@maruyoshi-suisan.com

対応エリア	全国	○	エリア	
商流	直出荷可能			
発注方法	電話	FAX	LINE	メール
発注リードタイム				
決済方法	当月末支払い	翌月末支払い		
現地見学				
商談方法	オンライン	出張商談	○	