



和の風味

この道
ひとすじ

総合商品カタログ



株式会社

まるじょう

明治十七年創業

2023年9月発行

花かつお

かつお節を厳選し、丹念に美しく削り上げています。料理を一層おいしく演出し、栄養バランスにも優れた名脇役として様々な料理にご活用ください。



雄節



雄節



雄節花かつお 32g	雄節花かつお 80g	伝統の味花かつお 56g	花かつお 70g
表示内容量・荷姿 32g ・ 10×6	80g ・ 10×3	56g ・ 16×2	70g ・ 10×3
標準小売価格 390円(税込421円)	770円(税込831円)	380円(税込410円)	720円(税込777円)
商品サイズ・重量 300×200×45mm ・ 45g	360×230×70mm ・ 95g	320×230×60mm ・ 70g	360×230×60mm ・ 85g
ケースサイズ・重量 290×390×210mm ・ 0.80kg	300×570×235mm ・ 1.45kg	300×550×270mm ・ 1.67kg	315×515×235mm ・ 1.40kg
パッケージサイズ・重量 580×390×630mm ・ 4.80kg	300×570×705mm ・ 4.35kg	300×550×540mm ・ 3.34kg	315×515×705mm ・ 4.20kg
賞味期限 13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月
内 容 物 かつおのふし	かつおのふし	かつおのふし	かつおのふし



4 902972 050419



4 902972 050426



4 902972 050242



4 902972 050259

雄節



本枯節



頑固職人削り 32g	糸目 24g	薩摩花かつお 16g	本枯節かつお削り 16g
表示内容量・荷姿 32g ・ 10×6	24g ・ 15×6	16g ・ 20×4	16g ・ 10×8
標準小売価格 440円(税込475円)	330円(税込356円)	200円(税込216円)	290円(税込313円)
商品サイズ・重量 270×180×50mm ・ 45g	240×160×45mm ・ 30g	245×175×45mm ・ 23g	255×160×55mm ・ 26g
ケースサイズ・重量 265×345×195mm ・ 0.73kg	210×485×170mm ・ 0.73kg	315×450×205mm ・ 0.87kg	250×425×110mm ・ 0.55kg
パッケージサイズ・重量 530×345×585mm ・ 4.38kg	420×485×510mm ・ 4.38kg	630×420×410mm ・ 3.48kg	500×425×440mm ・ 4.40kg
賞味期限 13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月
内 容 物 かつおのふし	かつおのふし	かつおのふし	かつおのかねぶし



4 902972 050501



4 902972 050525



4 902972 050334



4 902972 050594

本枯節



本枯節 花削り 16g
表示内容量・荷姿 16g ・ 10×8
標準小売価格 360円(税込388円)
商品サイズ・重量 240×150×65mm ・ 24g
ケースサイズ・重量 270×470×120mm ・ 0.65kg
パッケージサイズ・重量 540×270×480mm ・ 5.20kg
賞味期限 13ヶ月
内 容 物 かつおのかねぶし



4 902972 050556

雄節 花かつお



雄節とは鰹節の背中側を加工したもので、背節とも呼ばれております反対に腹側を加工したものを雌節(腹節)と呼ばれております。

雄節は雌節に比べて脂肪分が少なく、香り高くスッキリとした印象の鰹節となります。ですので、味の薄い食材に使うことで、上品な香りを感じることができます。

お吸い物のだしや冷奴のトッピングなどの料理に使っていただくのがオススメです！

鰹本枯節



本枯節は原料となるかつお節を表面削り、整形して、さらにカビ付けと天日干しの工程を3回以上繰り返して完成します。

カビを付けることで、脂肪分が分解され、熟成して、うまみ成分が増す効果があります。じっくりと丁寧に仕上げられた本枯節は、香りが高くまろやかで深みのある旨味が特徴です。

だしの素

粉末なのでサッと溶けやすく、だしを取るだけでなく調味料としても重宝します。



※M-5と同じ商品です。

だしの素 M-5	だしの素 M-5 10袋入り	だしの素100g
表示内容量・荷姿 10g×5 ・ 60×2	(10g×5)×10袋 ・ 6×2	10g×10 ・ 20×2
標準小売価格 160円(税込172円)	1,600円(税込1,728円)	305円(税込329円)
商品サイズ・重量 160×120×15mm ・ 60g	150×200×75mm ・ 750g	160×125×40mm ・ 150g
ケースサイズ・重量 220×460×170mm ・ 4.26kg	220×460×170mm ・ 4.26kg	330×420×140mm ・ 3.45kg
パッケージサイズ・重量 220×460×340mm ・ 8.52kg	220×460×340mm ・ 8.52kg	330×420×285mm ・ 6.90kg
賞味期限 13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月
内 容 物 風味調味料	風味調味料	風味調味料



4 902972 060012



4 902972 060111



4 902972 060081

おぼろ だしの素

おいしさの秘密

おいしさの秘密①
「加工法へのこだわり」
製造時に加熱・加水・加圧といった風味を損なう加工を一切行っておりません。

おいしさの秘密②
「微粉末タイプ」
顆粒に比べて溶けやすく、絡みやすい為様々な料理にご利用頂けます。



かつおパック

削りたての新鮮さをそのままパックしました。冷奴・湯豆腐・サラダなどに、ご家庭で大変使いやすいサイズのかつおミニパックです。



その他

お料理を一層引き立てる食材です。お好み焼き等の素材などに、ひと味違う美味しさをお楽しみください。



削りぶし

カルシウムとタンパク質がとて豊富に含まれ、栄養価が高く、煮物や各種料理を一層美味しくします。



	桃印 20g	徳印 50g	混合削り節 80g
表示内容量・荷姿	20g ・ 10×8	50g ・ 20×2	80g ・ 10×2
標準小売価格	210円(税込226円)	380円(税込410円)	560円(税込604円)
商品サイズ・重量	245×160×40mm ・ 28g	275×200×50mm ・ 64g	330×220×60mm ・ 95g
ケースサイズ・重量	210×500×105mm ・ 0.52kg	240×630×270mm ・ 1.76kg	270×570×185mm ・ 1.35kg
パッケージサイズ・重量	420×500×420mm ・ 4.16kg	480×630×270mm ・ 3.52kg	270×570×370mm ・ 2.70kg
賞味期限	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月
内 容 物	さばの煮干し むろあじの煮干し	さばの煮干し むろあじの煮干し	さばのふし・いわしの煮干し むろあじの煮干し・さばの煮干し



4 902972 051034



4 902972 051041



4 902972 051089

「ふし」と「煮干し」の違い

「ふし」は、生の魚を煮たあとに焙乾して仕上げていきます。焙乾することにより、焙乾の香りで魚臭い感じが抑えられるので後味はスッキリします。焙乾とは焦しながら乾燥をさせることで、燻製を作るときの燻しによく似ています。



「煮干し」は、生の魚を煮たあとに天日干しをして仕上げていきます。魚本来の味に加え、魚臭の強い香りとなりますので、濃い味付けの料理でも存在感のある出汁がとれます。

基本的に脂肪分が少ないものが上質とされ、削った時の見た目は白っぽくなります。



かつお以外の節の種類と特徴



いわし



さば



むろあじ



いわしの種類は主に3種（うるめいわし・片口いわし・まいわし）でまるじょうではうるめいわしを使用しております。
うるめいわしの特徴は、脂肪分が少ないのでスッキリとした風味でありながら、豊かな香りで全体を引き立てます。



さばの脂からくる強い香りと濃厚なコクと旨み特徴です。さばのだしは醤油や味噌と相性が良く、またほかの魚から取るだしとも相性がよいので、組み合わせで使われることも多くあります。



あじの中でも、まるじょうではむろあじ(室鯨)を使用しております。まるやかで甘み、コクのある出汁がとれ、魚臭さが少ないのが特徴。出汁は黄色みをおび、味はさば節よりもさっぱりしています。



	いりこ削り 30g	いわし削り 25g
表示内容量・荷姿	30g ・ 15×6	25g ・ 10×8
標準小売価格	210円(税込226円)	240円(税込259円)
商品サイズ・重量	240×160×45mm ・ 35g	255×160×55mm ・ 35g
ケースサイズ・重量	210×485×145mm ・ 0.80kg	250×425×110mm ・ 0.64kg
パッケージサイズ・重量	420×485×435mm ・ 4.80kg	500×425×440mm ・ 4.80kg
賞味期限	13ヶ月	13ヶ月
内 容 物	いわしの煮干し	いわしの煮干し



4 902972 051119



4 902972 051164

尾道鯉節工房

そのまま食べられる鯉のおつまみや、佃煮やふりかけなどいずれも素材にこだわった、まるじょう自慢の商品です。お土産品としてもお使いいただけます。



	しっとり鯉スライス	鯉ごはん	二合用	本枯節と胡麻で作った佃煮田麩	鯉昆布	鯉なまり節 焼し醤油
表示内容量・荷姿	35g ・ 40入	150g ・ 20入		84g ・ 20入	100g ・ 20入	1本 ・ 10入
標準小売価格	510円(税込550円)	750円(税込810円)		1,000円(税込1,080円)	1,200円(税込1,296円)	1,150円(税込1,242円)
商品サイズ・重量	230×155×20mm ・ 45g	170×130×20mm ・ 170g		200×140×20mm ・ 124g	200×140×20mm ・ 145g	320×110×50mm ・ 240g
ケースサイズ・重量	450×300×180mm ・ 2.40kg	270×200×190mm ・ 3.60kg		360×290×150mm ・ 2.79kg	360×290×150mm ・ 3.20kg	450×300×180mm ・ 2.70kg
賞味期限	6ヶ月	6ヶ月		6ヶ月	6ヶ月	6ヶ月
内 容 物	鯉加工品	鯉加工品		鯉加工品 かつおのかれぶし	昆布加工品 かつおのかれぶし	鯉加工品



4 902972 070349



4 902972 070257



4 902972 070158



4 902972 070363



4 902972 072862



	カープ勝男スライス	猫 節	ふりかけ 鯉と有機ごま5P	薫るイリ子さんとアーモンド君	薫るイリ子さんとピスタチオ君
表示内容量・荷姿	30g ・ 40入	2g×5 ・ 20入	6g×5 ・ 20入	32g ・ 30入	30g ・ 30入
標準小売価格	510円(税込550円)	500円(税込540円)	400円(税込432円)	350円(税込378円)	350円(税込378円)
商品サイズ・重量	230×155×20mm ・ 40g	150×90×50mm ・ 38g	150×90×50mm ・ 59g	160×100×20mm ・ 35g	160×100×20mm ・ 33g
ケースサイズ・重量	450×300×180mm ・ 2.20kg	310×260×260mm ・ 1.05kg	310×260×260mm ・ 1.46kg	320×230×100mm ・ 1.40kg	320×230×100mm ・ 1.35kg
賞味期限	6ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月	13ヶ月
内 容 物	鯉加工品	かつおのかれぶし 尾道ねこカード	かつおのふし・有機ごま	燻製いりこ 燻製アーモンド	燻製いりこ 燻製ピスタチオ



4 902972 070301



4 902972 070172



4 902972 073623



4 902972 074217



4 902972 074224



和の風味

鯉節を通して百三十五年

「尾道」の地で培った和の風味を大切に伝えます。

尾道水道を行き交うフェリィ、石畳の坂道や古寺の数々…。

尾道の穏やかで表情豊かな風景はどこか懐かし、故郷に帰って来たように訪れる人の心を優しく包み込んでくれます。

また、海上交通の地の利にも恵まれ、昔から全国的に名の通った特産品を数多く生み出してきました。

その尾道で、「株式会社 まるじょう」の母体である村上政次商店は明治十七年、海産物問屋として創業し、尾道と共に成長してきました。終戦後、食料不足を何とかしたいという当主によって、栄養価の高い鯉節製造メーカーに転換しました。そして、素材・製法にこだわり、品質本位の精神と、大切な「素材の吟味」と味を左右する削り方の技術を確立し、伝統的な和の風味を大切に生み出した商品を生みだし、皆さまにお届けしてまいりました。

これからの尾道の地で、和食の原点ともいえる鯉節を通じて、「繊細な味覚の大切さ、豊かな食生活の素晴らしさを子どもたちの世代に伝え続ける」という経営理念のもと、お客様の食卓に笑顔をお届けし続けたいと考えています。



昭和30年代の村上政次商店



初代 村上政次(前列の中央)



株式会社 **まるじょう**

〔本社〕 〒722-0002 広島県尾道市古浜町2-50
TEL(0848)22-8228 FAX(0848)22-3654
URL <http://www.e-marujo.co.jp>



◀まるじょうHPはこちら



◀まるじょう業務用HPはこちら