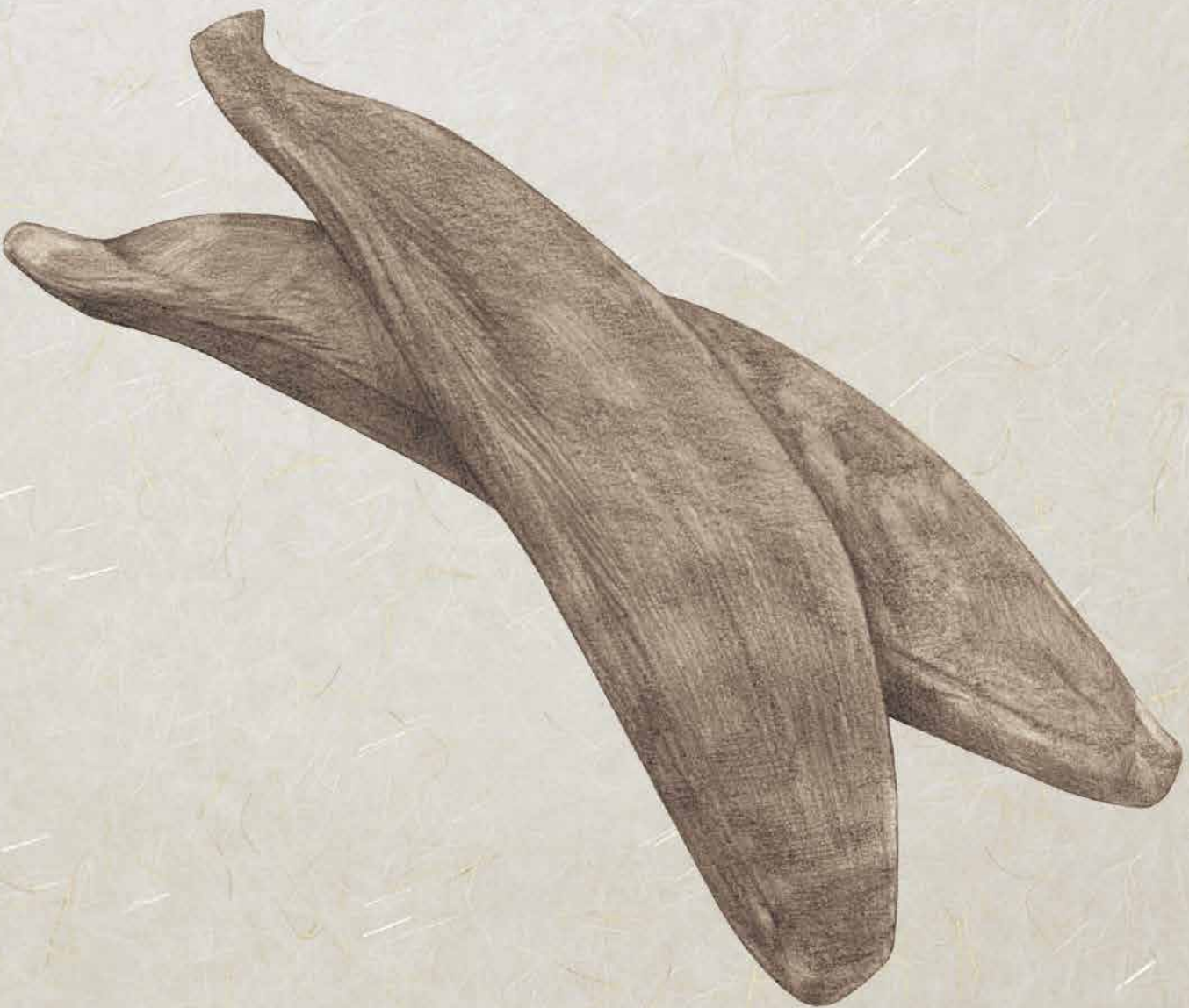


鯉節問屋  株式会社マルサヤ



二〇二二年（令和四年）版 会社案内

ご挨拶

ほんものにこだわり続ける。

マルサヤは、1962年（昭和37年）の創業から今日に至るまで、業務用鰹節の専門問屋として、そばうどん店様・ラーメン店様・和食割烹店様など飲食店様を中心に、日本国内・海外の数多くのお客様とお取引をしております。

弊社が、創業以来ずっとこだわり続けているもの。それは『ほんもの』です。古くは『古事記』にまで出典をさかのぼるといわれ、非常に長い歴史をもつ鰹節は、古来から続く日本独自の「旨味文化」の重要な担い手です。化学調味料や旨味調味料、また近年台頭してきている、化学調味料とは表記しなくいい「酵母エキス」や「たん白加水分解物」といった人工的な調味料にはない、天産物だからこそ出せる滋味深い味わい、身体にもやさしい安全性が、ほんものの鰹節にはございます。

なかでも、業界ではじめて商品化した『薩摩産本枯本節二年物』。非常な労力と引き換えに磨き出される最上の味わいを持つこの鰹節を提供し続けていることが、マルサヤの鰹節に対する強いこだわりと思入れのあらわれでもあります。ほんとうに良いもの、おいしいものに、マルサヤはこだわり続けます。

マルサヤの考えるサービス。それは、お客様の鰹節・だしに関する悩みを取り除くことです。

ひとくちに「鰹節・だし」といっても、そのバリエーションは無限大です。どんな素材を、どう使っていくか、どう組み合わせるか、どのような味の方向性にしていくか。数多にある選択肢の中から、お客様にとっての理想の味を見出すには大変な労力がかかるものです。そもそも自分が求める素材を手に入れることができるかどうか、悩んだときに相談でき、かつ的確なアドバイスを示してくれる取引業者がいるかどうか。鰹節・だしに関する悩みは尽きないものですが、その悩みから解放されるには味作りをする上での的確な提案ができるパートナーを見つけること、そして鰹節・だしについて、すべて任せられるような信頼できるパートナーを得ることが不可欠です。

鰹節専門問屋であるマルサヤは、本節は鹿児島県枕崎・指宿山川地区・静岡県焼津地区、宗田節は高知県土佐清水地区、鯖節は鹿児島県枕崎地区・千葉県安房地区など、全国の鰹節産地から直接仕入を積極的に行うだけでなく、昆布や煮干についても産地から直接買い付けを行い、なおかつ在庫を大量に確保することで、年間を通じて安定した供給体制を実現しております。また、鰹節類や昆布、煮干だけでなく、椎茸、海苔、干し貝柱、干しえび、干しイカなど、あらゆる天然和風だし素材を取り揃え、お客様の求める味づくりに貢献致します。

そして何より、無数にある選択肢のなかから、お客様にとっての最適な回答を探し出し、的確に提案することができるスタッフがおります。お客様の立場にたって、最良のサービスとは何かを常に考える姿勢を、マルサヤは大切にしています。さらには、鰹節・だしについてはマルサヤにすべてお任せいただけるような、お客様との強い信頼関係を築きあげることで、経営者の方々が他の案件に注力できる状態を目指します。

マルサヤだからこそ提供できる商品力と提案力、信頼関係、そしてそれらを総合した高サービス力。これにより、お客様の「鰹節・だしに関する悩み」を取り除くことが、専門問屋としての使命であるとマルサヤは考えています。

代表取締役社長 二神友英

独自仕入ルートの開拓と、大量の在庫確保。

鰹節はもちろん、昆布も、煮干も直接仕入れ。

天産物には、漁不漁や相場の上下がつきものです。天の恵み、天産物である鰹節は、その仕入れが安定することがありません。これを、物的にも、品質的にも、安定した供給をすることは、問屋の永遠の課題でもあります。これを解消する手段として、マルサヤでは、あえて「在庫を大量に確保する」ことを積極的に押し進めています。在庫はゼロが理想という考え方もありますが、鰹節をはじめとする天産物において、在庫が少ないことは供給不安・品質的不安定につながります。大量の在庫を確保し、欠品や品質的なブレを緩和することで、結果的にお客様への利益に繋がるのではないかと、マルサヤは考えております。

マルサヤが二年物を扱っているからということもございますが、こと枯本節の在庫保有量は日本随一です（これはイコール「世界一」ということでもあります）。つねに大量の在庫をかかえているからこそ、熟成の進んだ鰹節をご提供することが可能となり、かつ品質的なブレも少なく、欠品リスクも最小限に抑えます。

鰹節だけでなく、和風だしに欠かせない昆布・煮干についても、安定供給に向けて、産地からの直接仕入に力を入れています。北海道営業所においては、各産地からの仕入れた昆布原料を集積させておりますので、昆布問屋かと思まごう在庫を常に確保しております。



煮干も産地からの直接仕入れ。

鰹節以上に供給が不安定になりやすい煮干も、巨大な業務用冷凍庫を用意し、年間を通じて全国各地から仕入れを行うことで、常に大量の在庫を保管。品質の安定もさることながら、欠品リスクの低減、また年間を通じて、収穫時期が一時期しかない魚種も確保できるよう動き続けます。

また、ラーメン店様向け煮干の主要産地である千葉県・長崎県については、産地製造メーカーからの直接仕入れルートを開拓し、市場に出回る前に優先的に購買を行い、上質な煮干を安定的に仕入れることができる体制づくりを進めております。



マルサヤ北海道営業所（昆布集積倉庫）



在庫を少なくする経営は、問屋としての重要な機能のひとつである「在庫機能」を弱めることになり、必ずしもお客様のメリットにはならないとマルサヤは考えております。

いくら産地から直接仕入れたとしても、一定の在庫を確保していなければ、産地での製造が少なくなったり、ゼロになった場合に欠品してしまうことになり、供給が不安定になります。同じ魚種・グレードでも、様々なロットの原料を確保していなければ、選択しうる品質的な幅が狭くなり、結果的に味がブレる一因となります。また、本来、鰹節は熟成させることによりおいしくなる性質がありますが、在庫が少なければ、十分な熟成をさせることができません（二年物がその最たるものです）。

物的にも、品質的にも、安定した供給が難しい「天産物」だからこそ、お客様にかわって、大量かつ多種の原料在庫を保持することが、専門問屋としての役割のひとつであると、私たちは確信しております。

煮干の仕入れ

薩摩産本枯本節二年物へのこだわり。

手間ひまがかかるからこそ磨き出される上質な味わい。



マルサヤの「ほんもの」に対するこだわり。そのあらわれのひとつであり、マルサヤが自信をもっておすすめする商品が、『薩摩産本枯本節二年物：さつまさんほんがれほんぶしにねんもの』です。二年以上の長期熟成をさせるという、これまで鰹節業界にはなかった取り組みを始めてから、およそ20年。いまだに、他業者ではほとんど扱うことのない、マルサヤを象徴する商品として、世に送り出し続けております。

そもそも、鰹節と聞いて思い浮かべる形は、この会社案内表紙の「茶色い棒状の塊＝カビ付け節（枯本節）」ではないかと存じます。しかし、じつのところ、この枯本節、とくに職人が一本一本手作業で仕上げていくものは、鰹節の全体生産量の数%にも満たない希少品なのです。世の中に多く出回っている鰹節のほとんどは、カビ付けを施さない「荒節」であり、皆さまがイメージする枯本節を召し上がっていない場合がほとんどであるという現実がございます。それくらい、現代では枯本節が希少な存在となっております。

この枯本節は、通常、数ヶ月から半年ほどかけて製造されています。その多くは、製造が終わった時点で産地からすぐに出荷されるので、産地のメーカーがそれ以上の熟成をさせることはありません。また、産地から枯本節を仕入れて加工する業者も、短い期間のうちに削り節などに加工して販売していきます。つまり、通常流通している枯本節は、熟成期間がそれほど長くないものがほとんどなのです。

これに対し、薩摩産本枯本節二年物は、自社倉庫で、マルサヤの手により、さらなる熟成を促していきます。産地での製造から二年以上経過するまでの長期間にわたり、乾燥と熟成を進めることで、鰹節に含まれる水分がさらに蒸発していき、旨味成分が極限まで凝縮されていきます。同時に、雑味の原因となる脂肪分が分解されて、より上品な味わいへと変化していきます。通常の枯本節よりも、鰹節本来の旨味が強く、それでいて素材の持ち味を邪魔しない上品さを兼ね備えたクセの少ない味わいから、とくに蕎麦の辛汁（冷たいつけつゆ）に最適な味わいに育っていきます。

もともと生産量が少ない枯本節から、二年物にまで熟成させるに足る上質な原料を選び抜き、さらに手間ひまかけて熟成させていくからこそ、究極であり、幻の鰹節とも言われるのです。

薩摩産本枯本節二年物は特殊な製法が必要というものではありませんが、これを継続的に供給するには二つの大きなポイントがございます。

第一に、弊社のように薩摩産本枯本節二年物をレギュラー品として多くのお客様にご提供するためには、常に在庫を確保し続けなければなりません。産地で製造された枯本節を、さらに熟成させていくのはマルサヤの仕事ですので、将来の出荷を見据えて、あらかじめ原料を確保していき、これを自社倉庫で長期熟成をさせていく必要がございます。このため、弊社では仕入から販売までを一貫して管理し、自社倉庫に大量の節原料を確保することで、薩摩産本枯本節二年物を安定して供給できる体制を確立しております。

第二に、鯉節はただ単に倉庫に置いておけばよいというものではなく、保管中は細心の注意を払う必要がございます。弊社ではカビの作用による乾燥と熟成を促すため、あえて常温での保管をしておりますので、保管状態の維持とチェックに多大な労力を払っております。具体的には、原料の品質チェックと風通しを良くするための定期的な保管場所の組み替えはもちろんのこと、写真にあるとおり、箱から節を取り出して、一本一本丁寧に天日干しと手擦りによる手入れ、選別を繰り返すという、気の遠くなるような作業を行います。手間ひまを惜しまず、長期間に渡り、品質を維持し続けることでようやくお届けできるのが薩摩産本枯本節二年物なのです。

この2点が、事実上、マルサヤだけが継続的に二年物を供給し続け、原料（節）の状態はもちろんのこと、厚削り、薄削り、粉碎、蕎麦つゆなど、さまざまな形態の商品をお届けできている、その理由でもあります。

二年物に対する取り組みをマルサヤが続けるのは、鯉節のおいしさのひとつの極致である二年物を、より多くの方に知っていただき、後世に残していきたいからでもあります。もし、わたしたちが二年物を扱わなくなったら、この味わいは失われてしまうかもしれません。それは、鯉節のこれまでの歴史と未来にとって大きな損失です。これからも、マルサヤは鯉節専門問屋としての矜持をもって、この二年物と向き合っていきたいと考えております。



鰹節が産地で出来上がるまで。

さらに、マルサヤで仕上げていく職人技。



カツオの場合、南洋や近海で巻網や一本釣りにより獲られた魚が原料となります。

5. 身割り（あいだち）を行うのは本節のみです。
10. けずり（整形）を行うのは本節と鰹節のみです。



荒本節（あらほんぶし）



鰹節を燻した状態で製造を止めた鰹節で、見た目も黒っぽいのが特徴です。燻した時の薫香が強く残っているほか、枯節に比べて乾燥度は低いので魚っぽさの残るような味わいとなります。関西風のうどんだしやラーメンだしなど幅広く使われています。

荒本節は、3週間前後かけて製造されます。

薩摩の地で、丁寧に作られる「伝統食品」

鹿児島県は鰹節の生産量が日本で最も多く、薩摩半島の「枕崎」と「指宿山川」で生産が行われており、とくに良質な「本節」を製造することでよく知られています。

鰹節には製法上の違いとして、カビ付けを施す「枯節（カビ付節）」と、カビ付けを行わない「荒節（裸節）」の2種類が存在し、それぞれ味の特性や風味が異なります。荒節は焙乾（いぶす工程）で製造を止めたものですが、ここまででも3週間前後の期間が製造にかかります。これが枯節になると、3カ月～半年近くも製造にかかることになります。また、荒節にした段階で、もとの魚の約1/5に、これが枯節になると約1/6にまで乾燥が進んでいきます（二年物の場合、1/7近くにまで乾燥する場合があります）。これにより、魚がもつ旨味がぎゅっと詰まっていて、和食に最適なおいしいだしがとれる鰹節に育っていくのです。





枯本節（かれほんぶし）



鰹節を燻した後にカビを付けることで、さらに乾燥を進めて旨味を凝縮させる一方、脂肪分が分解されて、より上品でまろやかな味わいへと変化していきます。関東の蕎麦店や高級割烹店など上品な味わいを求めるお店で、よく使われています。

枯本節は、3ヵ月～半年かけてじっくり製造されます。

ここからさらに「二年物」に仕上げるのはマルサヤの仕事です。



「乾燥・熟成」は、マルサヤの職人技です

鰹節の産地で製造された鰹節は、通常すぐに出荷され、それ以上の熟成はあまりさせずに商品化されることがほとんどです。このため、一般的に販売されている枯節の熟成期間は、数か月から、長くても1年程度のものがほとんどです。

マルサヤがおすすめする二年物は、産地での製造が開始してから二年以上経過するまでの間、マルサヤの自社倉庫で管理・熟成を進め、さらに最良の状態での熟成を促すため、天日干し・手擦りによる手入れなどを丁寧に行っております。乾燥・熟成させるのは「マルサヤの仕事」、職人技なのです。

二年物の場合、マルサヤ自社倉庫で、さらに1年半以上（合計2年以上）乾燥熟成させて、二年物に仕上げていきます。

荒節と薩摩産枯本節と薩摩産本枯本節二年物について

鰹節というと、表紙写真の「茶色い鰹節」を想像する方が多いかと存じますが、茶色い粉のように見えるものが鰹節特有のカビ菌であり、カビが生育しているから鰹節は茶色く見えるのです。

しかしながら、一般的に流通している鰹節のほとんどはカビ付けを施さない、燻した後の黒いあとの残っている「荒節」であることをご存知の方はあまり多くないのではないのでしょうか。茶色く見える「枯本節（カビ付け節）」は、鰹節全体の生産量のうち、わずか数%しか製造されていない希少品なのです。

マルサヤの薩摩産本枯本節二年物は、この希少な枯本節をさらに厳選し、自社倉庫で製造から二年以上経過するまでの長期間にわたり、乾燥と熟成を極限まで進めたさらに希少性の高い鰹節です。あまりにも手がかかるので、二年物を取り扱う鰹節業者がほとんどいないという「幻の鰹節」とも言えるものです。

鰹節産地の職人の手で丹精込めた作られた枯本節、そこからさらに、マルサヤでの手間ひまかけた仕上げ作業を合わせることで、ようやくお客様へお届けできるのが薩摩産本枯本節二年物なのです。

鰹節の仲間たち。

その味わいと特徴と違いについて

本節／薩摩産本枯本節二年物



マグツオを原料とし1匹の原魚から雄節（背側）と雌節（腹側）各2本の節が作られます。香り高くすっきりとした味わいが特徴です。古来より和食全般で、旨味を支えるだしの基本として使われてきました。

また、素材の風味を邪魔しにくいすっきりとした味わいであることから

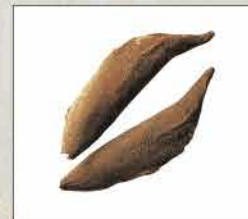
とくに辛汁（冷たいそば用つゆ）には最適な鰹節と言われています。なかでも『薩摩産本枯本節二年物』は、本節の中でも製造から二年以上経過し、乾燥と熟成が極限まで進んで旨味が凝縮した鰹節です。鰹節本来の旨味が濃厚でありながら、素材の持ち味を邪魔するような雑味がほとんどない、上品なだしが取れるのが特徴です。その特性から、本格手打蕎麦店の辛汁用だしとして、高い評価をいただいております。

亀節



小型のマグツオを原料とし、三枚におろした状態で加工されたもので、形状が亀の甲羅に似ていることから、こう呼ばれています。血合周辺が残されたまま加工されるので本節よりも若干コクのある味わいです。

宗田節



ソウダガツオという魚から作られる節で、関西方面では「目近（メジカ）」とも呼ばれています。適度なコクと香りに加え、独特のアクセントのあるだしが取れ、古くからそばうどんのだしとして使われています。

鯖節



おもにゴマサバから作られる節で、もともと身に含まれる脂肪分が多いサバだけに、脂肪分に起因するコクの強いだしとなります。このため、とくに温かいそばうどんのだしによく使われています。

むろあじ節



ムロアジを原料として作られる節で、黄色味を帯びた、独特の甘みとコクのあるだしがとれるのが特徴です。とくに中部地区ではうどん用だしとしてよく使用されています。

まぐろ節



キハダマグロを原料とした節で、「シビ」「メジ」とも呼ばれています。だしは非常に淡白で、とくに和食のお吸い物だしに使われます。

うるめ節



ウルメイワシを原料とした節です。ウルメ節は、煮干に近い味わいながらも燻したときの香ばしさのあるだしがとれるのが特徴です。

鮭節

北海道産のサケを加工した珍しい節でサケ独特の淡泊な味わいと香りがございます。

いわし節

マイワシを原料とした節で、うるめ節同様に、煮干に近い魚感を残しただしが特徴です。

あさり節

あさりを、鰹節と同様の燻し加工することで新しい貝だしに。マルサヤ独自開発の節です。

鰹節と煮干の違いについて

鰹節と煮干は、同じ「だし用乾物」ではありますが、それぞれ特徴と違いがあります。

もっとも加工度の低い乾物は「素干し」と呼ばれる、単に魚を干しただけのもので、そんなに日持ちはしません。干物よりも、さらに乾燥度を上げるために、魚をいったん煮てから乾燥させたものが「煮干」です。基本的には煮て干すだけなので、イワシ類のような比較的小型の魚が加工されます。対して、鰹節は、煮てから、さらに燻し、枯節の場合はカビ付けを行うことで、魚の中に含まれる水分を除去していくため、カツオのような比較的大型の

魚も加工できます。燻し行程を経て、より乾燥を進めていくため、魚っぽさが薄らいだ味わいへと変化致します。

それぞれの味を比べると、煮干の方が魚感が強い味わいで、逆に鰹節類は魚感の弱い上品な味わいとなる傾向にあります。このため、上品さを求める味わいの料理（和食全般や蕎麦など）には鰹節類が、魚介感を強くだしたい料理（ラーメンや讃岐うどんなど）には煮干がよく使われる傾向にあります。

さまざまな鰹節加工。 お客様にとって最適な状態で鰹節をお届けいたします。

鰹節は、削り方・加工の仕方によって、さまざまな形態へ姿を変えこれに伴い、だしの取り方やその味わいも変わってまいります。

節（原料）でのご提供はもちろんのこと、長時間の煮出しにより濃厚なだしを取れる「厚削り」、比較的短時間でだしを取れる「粉碎品」、香りを活かした上品な味わいとトッピング向けの「薄削り」、ラーメン等の香り付けに最適な「粉末品」、誰でも手軽にだしを取ることのできる「パック加工品」。また、だし素材を使用した「つゆ・タレ」の開発まで。さまざまな形態の鰹節をご提供することで、お客様にとって最適な状態で鰹節をお届けいたします。

原料（節）

鰹節を原料（節）の状態でお届けするものです。ご自分で削っていただく必要はありますが、常に削りたての鰹節を使うことで、香りを最大限に活かしただしを取ることができます。魚種による違いはもちろん、さまざまな品質の節類をご用意しております。



厚削り



じっくり煮出し濃厚なだしに仕上げるのに最適な削り節です。関東風のそばうどん店で使用される1mm厚の場合、25～40分かけてじっくりと煮出すことで濃厚な旨味をもつだしに仕上げる事が出来ます（本枯本節二年物厚削りはそれ以上煮出すことにより、さらに濃厚なだしに仕上げる事が出来ます）。

0.8～1mm 厚削り

0.4～0.5mm 中厚削り

0.2～0.3mm 中薄削り

関西風厚削り

厚削り破碎

粉碎品



鰹節を細かく砕いた粉碎状の鰹節です。厚削りに比べて短時間（約5～10分程度）でだしを取ることができるのが特徴です。その手軽さから、近年お使いになる方が増えてきています。そのだしは、薄削りでとつただしと、厚削りでとつただしの中間的な濃度と味わいとなります。

8mm 粉碎

5mm 粉碎

2mm 粉碎

粗碎品

ペット用削り節

小袋入り（3g など）

薄削り



短い時間で香り豊かなだしに仕上げるのに最適な削り節です。「花かつお」として親しまれている薄く削った鰹節は和食全般で使用されているほかトッピングとしても広く使われています。血合いの部分を取り除いた「血合抜」や、糸のように細く削った「糸削り」などもございます。

花削り

血合抜

短冊削り

ソフト削り

花かつお破碎

糸削り

粉末



粉碎品よりもさらに細かい粒子に加工された鰹節で、おもに香り付けやトッピングの材料として使われているものです。飲食店様向けの一般的な粉末品のほか、メーカー様向け工業用粉末品や、チェーン店様向けの『PB粉末』の作製も承っております。

20 メッシュパス

50 メッシュパス

60 メッシュパス

80 メッシュパス

小袋入り（3g など）

パック加工品



粉碎品や厚削りなどの鰹節を不織布に入れてパック加工したものです。だしを漉す手間が軽減される事が出来ます。また、チェーン店様など向けにお店ごとのレシピに合わせて配合を変える『PBパック』の作製も承っております。

粉碎パック

厚削りパック

花かつおパック

粉末パック

小袋パック（8g など）

液体



薩摩産本枯本節二年物を使用した超本格派の蕎麦つゆのほか、チェーン店様など向けに『PBつゆ』の作製も承っております。既成のスープの代替として、またPBパックと組み合わせることで、本格的な味わいと更なる効率化を目指すことも可能です。

めんつゆ／スープ

かえし（元ダレ）

だし醤油

小袋つゆ（50g など）

ギフト小売用つゆ

マルサヤオリジナルの製品。

独自の天然だし、マルサヤにしか提供できない味わいも追究。

マルサヤでは、和風だし素材全般を幅広くご提供するほか、他社にはない独自の視点から開発した製品のご提供もすすめております。

天然の和風だし、「ほんもの」を追究するからこそ産み出される、マルサヤ独自のほんものの味わいを体感していただければ幸いです。

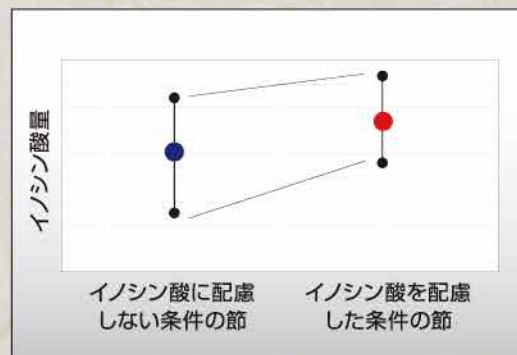
薩摩産本枯本節二年物／極上削りシリーズ

薩摩産本枯本節（亀節）二年物をはじめ、土佐清水産枯寒目近節、近海物枯鯖節など、「極上品」と呼ぶにふさわしい厳選した素材だけを使用したのが『極上削りシリーズ』です。雑味が少なく上品な味わい、素材の持ち味を邪魔せず、それでいながら鰹節本来の上品な旨味の強いだしがとれるのが最大の特徴です。現在、厚削り（本節・亀節・宗田節・鯖節・混合）、粉碎品（本節・亀節・宗田節・鯖節・混合）、薄削り（本節・亀節・鯖節）、破片小袋パック（本節）の各種を、ラインアップしております。



高イノシン酸・別製本鰹厚削り／粉碎

鰹節の旨み成分であるイノシン酸の強さと旨みの濃度にこだわるという、新しい発想で開発されたのが「高イノシン酸・別製本鰹厚削り」です。特殊な製法により、イノシン酸が多く残留するように作られた鰹節にカビ付けを施し、さらにマルサヤ倉庫で熟成させたオリジナル商品です。旨味の強い節を、マルサヤが長年培ってきた「枯らせる」技術で適度に熟成させることで、力強い旨味と、蕎麦だしに対応するクセの少なさを兼ね備えただしに仕上げることができました。



鰹節の旨みの代表である「イノシン酸」は、漁獲後、時間の経過とともに増大していき、ある一定の時期を過ぎると、逆に減少していきます。本製品は、このイノシン酸の含有のピーク時をねらって節加工された本枯本節をマルサヤ自社倉庫で適度に枯らせることで、蕎麦向けの上品さを持ちながら、平均して旨み成分の多い濃厚なだしを取ることができる鰹節になっております。

本枯本節二年物 蕎麦つゆ

原材料は、薩摩産本枯本節二年物をふんだんに使用した濃厚だしと、最上級の本醸造醤油、本味醂、砂糖のみ。もちろん、無添加、無化調、エキス類やたん白加水分解物等、保存料、風味原料の類も一切不使用。これ以上ない最高の原料と、蕎麦店の製法を受け継ぎ、鰹節問屋がこだわり尽くして作り上げた、まさに究極の蕎麦つゆ。本格手打ち蕎麦店でしか味わえなかった、あのおいしさを完全に再現しました。ご家庭でお使いやすい小瓶（295ml）ですので、店頭販売や、そばとセットにしたお土産用としても最適です。



あさり節



あさりを、鯉節と同様に燻し加工するという全く新しい発想のもとに開発したのが「あさり節」です。燻して乾燥させることであさりの旨味を凝縮させ、かつ雑味や臭みのない香ばしさを感じられるかつてない味わいの貝だしとなりました。

かき煮干



数少ない貝系素材の中でも、強い個性を放っているのが「かき煮干」です。牡蠣をそのまま煮干加工していますので、かき特有の強い風味と、独特な甘さのあるだしをとることができます。だしとして、またタレに漬け込むことで、深みのある味わいとなります。

あさり濃縮だし



あさりの旨味をそのままに、無添加無化調の濃縮だしに仕上げました。一般的なエキス類と異なり、化学調味料やそれに類する調味料、添加物などは一切使っていないので、貝の旨味をストレートに活かした味づくりが可能となります。

飲食店・店頭小売向け商品 **NEW!**



コロナ禍の新しい生活様式への変化に伴い、飲食店の店頭で販売する「お土産品・小売商品」が、にわかに注目を集めております。売上への貢献だけでなく、一般小売店には流通しない専門性の高い商品を置くことで、品質へのこだわりのアピールにも繋がります。削り節・粉末・だしパックなどをご用意しております。

和風ラーメンパック

カツオ、宗田、サバ、ムロ、マイワシ、ウルメ、片口、アジ、サンマ、アゴ、鯛、イカ、昆布、エビ、貝柱といった現在ラーメン店で使用されている和風だし素材のほとんどをカバーする15種類の天然魚介素材を使用した、本格和風ラーメン向けだしパックです。15種類の素材を弊社独自のブレンド率で配合し、複雑で懐の深い旨味を実現しました。これひとつで手軽に誰でも、和風だしのベースが決まります。



7つの煮干パック

あえて、節系の素材は入れず、煮干の味わいをとことん追究したのが「7つの煮干パック」です。その名の通り7種類の煮干（片口、アゴ、平子、ウルメ、アジ、鯛、エソ）をブレンドしました。

単一種の煮干では出せない、深みのある多層的な煮干の旨味を引き出すことができます。

オリジナル PB 品製作

お客様のご要望に合わせた「オリジナル PB 品」の製造も承っております。お店の味に合わせた独自のブレンドで作ることで、スタッフ・店舗の差による味のブレを最小化させる、現場のレシピに合わせた量目の調整をすることで、誰でも手軽にだしを取れるようにするなど、お店の味とオペレーションの平準化に。また、レシピの流出を防ぐ効果もごございます。削り節・パック・粉末・液体など各種対応可能ですので、お気軽にご相談ください。

燻し鯛兜



高級白身魚である鯛の頭（兜）を燻し加工した他にはないだし素材です。燻すことで臭みは減退し、鯛兜に含まれる豊富な脂分から出る上品な旨味のあるスープとなります。

マルサヤがお届けする厳選素材。

豊富な種類、幅広いラインアップで対応致します。



厚削り各種

それぞれの商品が、品質や入数などによって細分化されています。たとえば、本鰹厚削りには、レギュラー品だけで約8種類のグレードが存在し、PB品としての派生品も多数ございます。

節原料各種

節をそのまま 20kg/10kg 入りの箱詰めでご提供するものです。枯節と荒節に大きく分かれ、また魚質（脂肪分の多少）によって細分化されています。マルサヤでは節原料を豊富に在庫しておりますので、お気軽にご相談下さい。



かつお粉末



宗田粉末



さば粉末



ムロ粉末



まぐろ粉末



4種混合粉末



8種混合粉末



焼き片口粉末



煮干粉末



ウルメ粉末



焼きあじ粉末



焼きアゴ粉末



さんま粉末



さけ粗砕



いか粉末



えび粉末



ローストえび粉末



昆布粉末



利尻昆布



羅臼昆布



日高昆布



道南真昆布



釧路昆布



中国産昆布



根昆布



耳昆布



冬菇椎茸



香信



足切椎茸



スライス椎茸



割葉椎茸



椎茸足



だし昆布の特徴

昆布にも様々な種類がありますが、一般的によく使われる「だし昆布」は、利尻昆布・羅臼昆布・日高昆布・道南真昆布です。マルサヤでは、本場北海道での直接仕入れを積極的に進め、安定的な供給に努めております。

利尻昆布

だし昆布として評価の高い昆布で、そばうどん店でもよく使用されているものです。身は肉厚で、独特の芳香がある、澄んだ濃厚なだしがとれるのが特徴です。とくに礼文島・利尻島で採れた天然物が最高とされています。

日高昆布

だし昆布として広く使われており、そばうどん店でもよく使用されています。また、煮物や佃煮などの加工用としても一般的な昆布です。

羅臼昆布

だし昆布として評価の高い昆布ですが、生産量は多くありません。だしがやや濁りやすいものの、香り高く濃厚なだしがとれるのが特徴です。

釧路昆布

身が柔らかく薄いので、だし昆布としてだけでなく、煮物や昆布巻きなどの料理用としても使いやすい昆布です。

道南真昆布

とくに和食用の昆布としてよく使われており、澄んだ上品な味わいのだしが取れるのが特徴です。



片口煮干（背黒）



片口煮干（白口）



うるめ煮干



平子煮干（まいわし）



あじ煮干



焼きあご（とびうお）



あご煮干（とびうお）



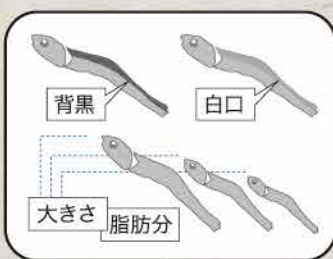
さば煮干



煮干類は、1kg 詰め包装品のほか、産地から仕入れたそのままの箱詰め品でもご提供しております（要冷蔵保管）。

片口煮干各種

もっとも一般的な煮干である片口（かたくち）は、背中が黒く煮干らしい強さがしっかり出る「背黒（せぐろ）」と、背中が白く上品な味わいの「白口（しろくち）」に分かれます。また、大きさ（大・中・小）、脂肪分の乗り具合などにより、10種類前後に細分化されています。



あさり節



かき煮干



貝柱（ホタテ貝）



貝柱（イタヤ貝）



アサリ濃縮だし



イカ下足



アミエビ



ムキエビ



板のり（全型）



板のり（全型タイプ）各種

さまざまな用途にお使いいただける板のり各種です。100枚（10帖）入と、10枚（1帖）入の商品を中心に、豊富な品揃えでご用意しております。

切り板のり



切り板のり各種

写真は、全型の板のりを十字切にした「4つ切」ですが、2つ切、3つ切・4つ切・6つ切・8つ切・16切など、お好みに合わせた裁断が可能です。

きざみのり



きざみのり各種

トッピングに使いやすいきざみのりは、お好みに合わせてお使いいただけるように、1mm、2mm、3mm、4mmのきざみ幅で、幅広くご用意しております。

黒バラのり



焼きバラのり



いふし鯛兜



鰹節、煮干の保存方法について

共通するコツは「高温多湿・直射日光」を避けることです。乾物は保存性に優れた食品ですが、適切に保存しないと、カビや虫が発生することがありますのでご注意ください。

【**枯節原料**】 高温多湿・直射日光を避けた冷暗所 【**荒節原料**】 かならず冷蔵保管

【**削り節**】 開封前は高温多湿・直射日光を避けた冷暗所、開封後は密封して冷蔵保管

【**煮干類**】 冷凍保管（冷凍が難しければ冷蔵）、袋詰め品も冷蔵保管が推奨です

角切のり



とろろ昆布



味付けにしん



乾燥カットわかめ



あおさのり



基本をしっかりおさえて、おいしい味づくり。 マルサヤ流、おすすめのだし取りレシピ。

もりつゆ（辛汁）用一番だし



水 … 10ℓ
鰹節(厚削り)
… 800g~1kg
昆布 … 30~50g

鰹節はすっきりとしただしの取れる「薩摩産本枯本節二年物厚削り」おすすめします

- ① だしを取る前日に、釜に分量の水と昆布を入れ、一晚浸します。
- ② 釜を火にかけ、沸騰する直前に昆布を引き上げます。火を「弱火から中火の火加減」に落として、分量の鰹節を入れます。
- ③ 丁寧にアクを取りながら、25~40分程度じっくりと煮出します（本枯本節二年物厚削りは、雑味が出にくいので、40分以上煮出して、さらに濃厚なだしにすることも可能です）
- ④ 火を止め、鰹節が沈み始めたら、こし布で静かに漉して出来上がりです。

かけつゆ（甘汁）用一番だし



水 … 10ℓ
鰹節(厚削り)
… 500g~700g
昆布 … 10~20g

鰹節は、本枯本節二年物厚削りと極上混合厚削り、もしくは、極上混合厚削りのみをおすすめします

- ① だしを取る前日に、釜に分量の水と昆布を入れ、一晚浸します。
- ② 釜を火にかけ、沸騰する直前に昆布を引き上げます。火を「弱火から中火の火加減」に落として、分量の鰹節を入れます。
- ③ 丁寧にアクを取りながら、25~40分程度じっくりと煮出します（もっと濃厚なだしにする時は、これ以上煮出すこともあります）
- ④ 火を止め、鰹節が沈み始めたら、こし布で静かに漉して出来上がりです。

和食用一番だし



水 … 1ℓ
鰹節(うす削り)
… 30g~50g
昆布 … 5~10g

和食用だしには、香りたかく上品なだしを取ることができる、うす削り（花かつお）を使用します

- ① 水1リットルを鍋にはり、昆布を入れて火にかけ沸騰する直前に昆布を取り出します。
 - ② 火を「弱火から中火の火加減」に落として、分量の鰹節を入れます。
 - ③ ひと煮たちしたらすぐに火を止め、アクを丁寧に取り除きます。
 - ④ 2~3分して鰹節が沈み始めたら、こし布で静かに漉して出来上がりです。
- ※ そばつゆ用など、強いだしにしたい時には5~10分程度かるく煮出すこともあります。

マルサヤおすすめのだし取りレシピ

だしの取り方は、投入量、素材の種類、火加減、地域性、煮出し時間、好みなどによってさまざまな方法が存在し、百人百様のだし取りレシピがあると言っても過言ではありません。ここではマルサヤがおすすめするだし取りレシピをご紹介します。これを参考に「自分にとっての最良のだし取り方法」をみつけていただければ幸いです。

鰹節の代表的な旨味成分である「イノシン酸」と、昆布の旨味成分である「グルタミン酸」は、それぞれ単独で摂取したときよりも、両方一緒に摂取したときの方が、より一層おいしく感じられる「相乗効果」があることが科学的にも実証されています。このため、鰹節と昆布の合わせだしは、効果的な組み合わせであるといえます。

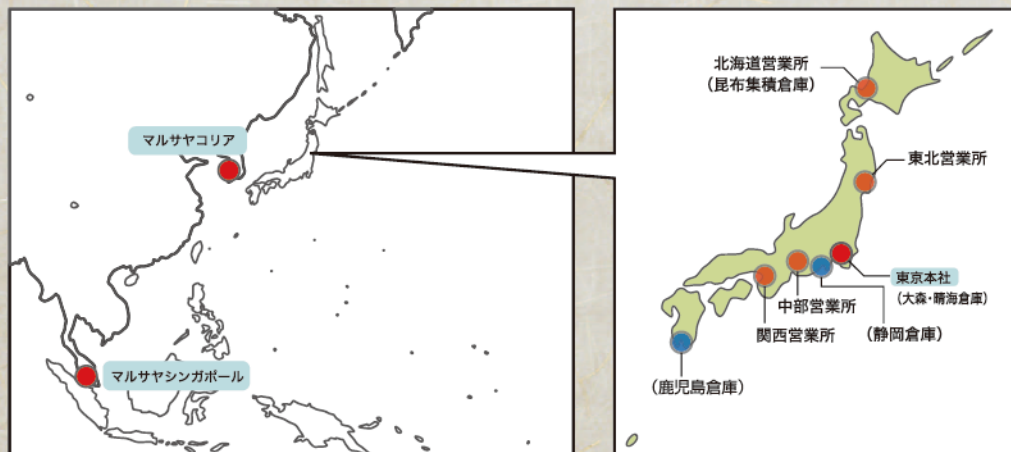
最上級の鰹節で辛汁用のだしをとったとしても、1杯あたりの原価は僅か19円ではないことをご存じですか？

意外に思う方もいらっしゃるかもしれませんが、だしの原価は決して高いものではありません。

かりに、最上級の鰹節をふんだんに使って、最上級の辛汁を作る場合を想定してみましょう。マルサヤおすすめレシピにある「薩摩産本枯本節二年物（@4300/kg：税抜）」を10リットルあたり1kg使用した濃厚だしを使用して、辛汁60ccをかえし1：だし3の割合で合わせて作ってみるとします。4300円の鰹節を使って10リットルのだしを取りますので、1ccあたりのだしの原価は【4300円÷10,000cc（10リットル）=0.43円/cc】となります。辛汁60ccを作るのに、かえし1：だし3で合わせる場合、だしは45cc使うこととなりますので、【0.43円×45cc=19円】となり、最上級の原料をふんだんに使って濃厚な旨みと蕎麦の風味を損なわない上品さを兼ね備えただしを使ったとしても、辛汁60ccあたりのだしの原価は、わずか【19円】ということになります。辛汁用だし全体の原価がこれだけですので、鰹節の投入量を増やしたり、鰹節のランクアップをしたとしても、その差は僅かでございます。ぜひ、上質な鰹節をふんだんに使って、おいしいそばつゆに仕上げていただければと存じます。

会社概要

会社名	株式会社マルサヤ
創業年月日	1962年(昭和37年)4月1日
資本金	1000万円
本社	〒143-0013 東京都大田区大森南1-9-7 TEL.03-3742-2266 (代) FAX.03-3742-0383 ☎0120-24-0383 URL : (総合サイト) https://www.marusaya.co.jp/ (情報サイト) http://www.katuobusi.com/ Mail : (お問合せ) marusaya@katuobusi.com (ご注文) order@katuobusi.com Yahoo!Shopping店 - https://store.shopping.yahoo.co.jp/marusaya/ 楽天市場店 - https://www.rakuten.co.jp/marusaya/
国内拠点	営業所 : 東京本社/北海道/東北/中部/関西 倉庫 : 東京(大森・晴海)/北海道/静岡/鹿児島
代表取締役社長	二神 友英(ふたがみ ともひで)
主要取引金融機関	東京スター銀行 本店営業部/三井住友銀行 蒲田支店/ みずほ銀行 蒲田支店/三菱UFJ銀行 蒲田駅前支店/ りそな銀行 蒲田支店
営業内容	鰹節・削り節の加工販売 海産物および食材一式の販売



韓国	マルサヤ コリア株式会社 MARUSAYA KOREA CO., LTD. 434 ANGAM-RO, ANGSEONG-MYEON, CHUNGJU-SI, CHUNGCHEONGBUK-DO, 27300 KOREA TEL.+82-43-855-4501 FAX.+82-43-855-4521 URL : http://www.katuobusi.co.kr/
シンガポール	マルサヤ シンガポール株式会社 MARUSAYA SINGAPORE PTE. LTD. 86 ROBERTSON QUAY #01-01 ROBERTSON BLUE SINGAPORE 238216 TEL.+65-6732-0383

だしのご相談、承ります。

マルサヤでは、既にご開業されている方はもちろん、新規ご開店を考えている方からのだしのご相談を承っております。だしの味を見直したいがどのようにしたらよいか相談したい、新規開店を控えて和風だしの相談を一からしたいなど、和風だしのことなら何なりとお申し付け下さい。

ネット通販、小売販売もしております。

専門問屋ならではの高品質な商品を、個人の方にもお分けすることももちろん可能です。お気軽にお申し付け下さい。
なお、個人の方でも、より手軽に、いつでもマルサヤの商品をお買い求めいただけるように、Yahoo!Shopping・楽天市場などに出品しております。一部の商品ではございますが個人の方にもお使いやすい厳選した商品をご紹介します。

海外の展開も、お気軽にご相談ください。

韓国・シンガポールはもちろんのこと、香港・台湾・タイ・マレーシアなど、東南アジアを中心として、海外への販売実績が多数ございます。海外でも、専門性の高い本格和風だし素材のご利用をお考えの方は、ぜひお気軽にご相談下さいませ。