

鯉節問屋  株式会社マルサヤ



二〇二六年（令和八年）版 会社案内

WEB カタログ



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。様々な旨味成分、香味が多層的に織り重なることで産まれる、天産物ならではの滋味深くも繊細な味わいが、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ご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。マルサヤは、これからも「ほんもの」にこだわり続けてまいります。

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。

だしの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、なおかつ在庫を豊富に確保することで、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、ご提供できる商品力と提案力、信頼関係、そして、これらを総合した対応力。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

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る。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（メデカ）」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

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за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。

さんま節

サンマを原料とした節で、サンマの味を残したやや淡泊な出汁が特徴です。

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。

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30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、実のところ、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、鰹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。産地から仕入れた枯本節を箱から出して状態を確認した後、通気性のいいカゴに移し替えたうえで、高温殺菌による事前処理、エアシャワーによる徹底した入室管理、定温管理・湿度調整された専用の空調設備付き倉庫へ移動させ、最高の状態で熟成を進ませていきます。

この二点が、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、鰹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てしまったら、この味わいは失われてしまうかもしれません。それは、鰹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、マルサヤは鰹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。

1. 頭切り



2. 内臓とり



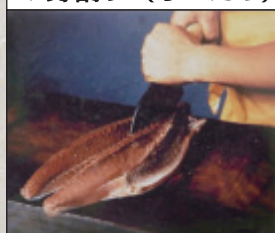
3. 背皮とり



4. 三枚おろし



5. 身割り（あいだち）



6. 籠立て



7. 釜入れ（煮熟）



8. 骨抜き



9. 焙乾（急造庫）



荒本節（あらほんぶし）



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「枯本節（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。



指宿山川

枕崎



枯本節（かれほんぶし）



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

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本節の熟成期間は、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、定温管理・湿度調整された空調付き倉庫で丁寧に保管していきます。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。

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・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。

雑味少なく上品な味わい ▶ 素材の持ち味を邪魔せず、だしの濃度を上げられる



液体だしシリーズ NEW!

マルサヤでは、乾物だけではなく、液体だしの開発にも力を入れております。
一般的に流通している液体だし・エキス類は、調味料類が配合されているものが多く、味がまとまりやすい反面、お店独自の味作りがしにくい側面がございました。
マルサヤの液体だしシリーズは、素材の味わいそのものを活かすべく、保存性を高めるための成分（塩や酒精加工品など）以外は極力加えないことで、素材の旨味がダイレクトに濃縮された味わいにこだわっております。余計な味付けがされていない分、素材の風味を活かして、お好みに応じた味作りがしやすくなっております。
しかも、未開封での常温保管が可能で、入数も500g・500ml～1kg入りのペットボトルないしスパウト付きパウチ包装なので、小規模店でも保管場所に悩むことがありません。現在、あさり濃縮だし・ホタテ濃縮だし・カキ濃縮だし・はまぐり濃縮液・イカ濃縮液・えびエキス・昆布濃縮だしの7種類をラインアップ。だしの新たな可能性を提示しております。今後も、ラインアップを広げてまいりますので、是非ご期待くださいませ。

- ▶ 調味料が最低限なので素材を活かした味わい ▶ 未開封常温保管可能
- ▶ 保存しやすいペットボトル・スパウト付きパウチ包装

						
あさり濃縮だし 500ml 入り	ホタテ濃縮だし 1kg 入り	カキ濃縮だし 500ml 入り	はまぐり濃縮液 500g 入り	イカ濃縮液 1kg 入り	えびエキス 1kg 入り	昆布濃縮だし 500ml 入り
あさり（魚介類を含む、中国産）、食塩	ほたてエキス、酒精加工品、食塩	かき（原産国名：中国）	はまぐりエキス（国内製造）、だし（はまぐり）、デキストリン、食塩 / 酒精	イカ濃縮液、デキストリン、食塩 / 酒精	えびエキス、食塩 / アルコール（一部にえび含む）	昆布エキス、デキストリン、食塩 / 酒精
Brix : 43.0±2.5% 塩分 : 15.0±3.0%	Brix:35.0±3.5% 塩分:18.5±2.5%	Brix : 35.0±1.0% 塩分 : 18.0±2.0%	Brix : 39.5±5.0% 塩分 : 14.5±1.5%	Brix : 50.0±2.5% 塩分 : 13.5±2.0%	Brix : 38.0±3.5% 塩分 : 15.0±2.5%	Brix : 35.0±2.0% 塩分 : 16.0±2.0%

- ラーメンだれの使用例
- ①味のブラッシュアップ・旨みの底上げの場合…既存のラーメンだれ9～9.5：濃縮だし1～0.5の割合で合わせて下さい
 - ②風味を際立たせる場合…既存のラーメンだれ6～7.5：濃縮だし4～2.5の割合で合わせて下さい

※データは2024年12月時点（仕様が変更となる場合がございます）

あさり節



あさりを、鰹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。

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、複雑で懐の深い旨みを実現しました。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りこむことで、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貢献し、お店の大切なレシピ（使用原料や配合比）の流出を防ぐ効果もございます。

また、店頭小売用の PB 製品にも対応。一般消費者にたいして、より訴求力のある商品づくりにもお応えいたします。

削り節・パック・粉末・粉砕・液体など各種形態で対応可能ですので、是非お気軽にご相談ください。

お打ち合わせ

レシピ決定

試作・お見積り

仕様確定・お取り決め

本製造

一括納品

フォローアップ

配合・加工方法・入数などのスペックをお打ち合わせし、試作・お見積り・再調整いたします。

加工形態によりですが、最低製造ロットはおおよそ 100kg から。正式な発注から製造完了まで約 2～4 週間程度かかります。

お打ち合わせ内容の一例

- ①加工する形態（厚削り・薄削り・粉砕・だしパック・液体など）
- ②配合比（使用原料の種類と、原料ごとの投入比率）
- ③袋の入数（加工形態により対応可能な入数が変わります）
- ④予想月間使用量
- ⑤納品条件（納品地域、拠点数など）
- ⑥店頭小売向けの場合、支給包材・JAN コードの有無
- ⑦ターゲット価格のイメージ
- ⑧製造納期のすり合わせ
- ⑨その他、製造規格要件の有無（産地、菌数管理など）

諸条件を加味してお見積りを提示し、条件が合えば試作対応。提示条件と品質に問題ないことが確認された後に、本製造となるのが通常の流れとなります。

粉碎品各種



さば粉末



焼き片口粉末



いか粉末



かつお・宗田・さば・混合の各種類、枯節・荒節、8mm・5mm・2mm・粗砕品の加工（粒度）の違いにより様々なバリエーションをご用意しております。
また、工業用としてお使いやすいのバルク包装品（10kg・15kg・20kg）もご用意も可能です。

むろ粉末



煮干粉末



小売向け蕎麦つゆ



まぐろ粉末



うるめ節粉末



小売向けだしパック



パック加工品各種



4種混合粉末



焼あじ粉末



小売向け節粉100g



かつお・宗田・さば・混合の各種類、パック加工する中身の違い（厚削り、粉碎、薄削りなど）、そば用・うどん用・ラーメン用・和食用といった用途の違いによって、多種多様のパック加工品をご用意しております。
オリジナルブレンドによる PB 品対応も可能です。

8種混合粉末



焼アゴ粉末



だしあわせ七味



さんま粉末



えび粗砕



食べるおだし



かつお粉末



さけ粗砕



ローストえび粉末



手削り用鰹節



宗田粉末



昆布粉末



えび粉末



鰹節手削り器



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。鰹節も煮干も保存性に優れた食品ですが、適切に保存しないと、風味が劣化するだけでなく、カビや虫が発生することがございますので、ご注意ください。

【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】で保管してください 【荒節原料】必ず【冷蔵】で保管してください

【枯節原料】高温多湿・直射日光を避けた冷暗所で保管 【煮干類】必ず【冷凍】保管してください（難しければ冷蔵）。袋詰め品も開封後は【冷蔵】保管です

片口煮干（背黒）



片口煮干（白口）



片口煮干（かえり）



うるめ煮干



平子煮干（まいわし）



焼きあご（とびうお）



あご煮干（とびうお）



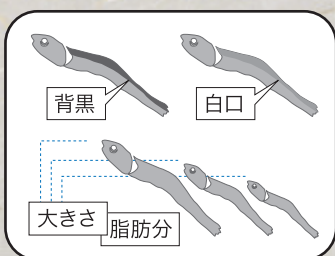
開き焼きアゴ



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（せぐる）」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。



あじ煮干



鯛煮干



のとぐろ煮干



さば煮干



サツパ煮干



シイラ節



鯛節



アミエビ



ムキエビ



素干しエビ



カニ



イカ下足



いかとんぴ



貝柱（イタヤ貝）



貝柱（はたて貝）



あさり節



かき煮干



あさり濃縮だし



はたて濃縮だし



かき濃縮だし



はまぐり濃縮液



冬菇椎茸



香信



足切椎茸



割葉椎茸



椎茸足



スライス椎茸



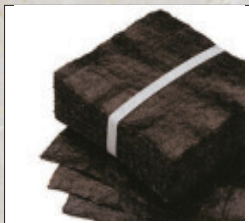
えびエキス



イカ濃縮液



全型板のり10帖入



黒バラのり

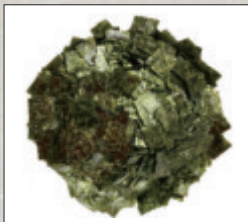
全型板のり1帖入



焼きバラのり

様々な用途に使える全型板のり各種です。100枚(10帖)入と、10枚(1帖)入の商品を中心に、豊富な品揃えをご用意しております。

角切りのり



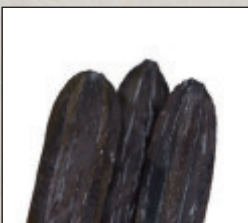
日高昆布



根昆布



耳昆布



切葉昆布



切り板のり各種



あおさのり



道南真昆布



とろろ昆布



道南棒昆布



きざみのり



にしん棒煮



釧路昆布



針のり



昆布濃縮だし



鬼昆布



めんつゆ



中国産昆布



昆布の原体販売も承ります

産地で収穫された昆布は、各生産者で10kg～20kgにまとめて箱詰めされた「原体」と呼ばれる状態に加工され、漁協、業者へと流通していきます。マルサヤでは、この昆布の原体を1kg詰め、小分け包装して販売しておりますが、たくさん使用されるお客様向けに、原体状態での販売も行っております。原体での購入をご希望の方はお気軽にご相談くださいませ。

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。

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。

日高昆布

だし昆布として広く使われ、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

人気の高い昆布ですが、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。

利尻昆布

羅臼昆布

釧路昆布

道南真昆布

日高昆布



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「うす削り」、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

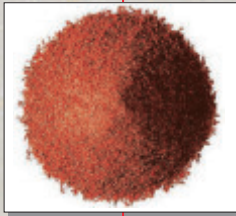
0.4～0.5mm 中厚削り

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）

うす削り



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。だしを漉す手間がないので、だし取り作業を軽減させることが出来ます。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



複数店舗を展開する店舗様向けに『PBつゆ』や「PBかえし」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）

液体だし

だし醤油

小袋つゆ（50g など）

ギフト小売用つゆ

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。

【蕎麦】辛汁（もりつゆ）だし	【蕎麦】甘汁（かけつゆ）だし	【讃岐風うどん】温かけだし	【関西風うどん】かけだし	【和食】かつお昆布あわせだし
水 … 10リットル 本枯本節二年物厚削 … 800g～1kg 利尻昆布1等 … 30～50g	水 … 10リットル 極上混合厚削 … 500g～700g 利尻昆布1等 … 10～20g	水 … 10リットル 白口煮干 … 400g うどん用混合削り節 … 50g 利尻昆布1等 … 80g 干し椎茸 … 20g イカ下足 … 20g	水 … 10リットル うどん用混合削り節 … 400g 花かつお … 100g 真昆布 … 100g	水 … 1リットル 枯花かつお … 20g 利尻昆布1等 … 10g ※お吸い物用の色の薄いだしにする場合は「マグロ血合抜花」がおすすめです
① 釜に分量の水(10リットル)と昆布(30～50g)を入れて「水出し」します(夏場: 30～60分 冬場: 3～6時間) ② 釜に火をかけ、沸騰する前(約60℃の時点)に昆布を引き上げます ③ 火を「弱火から中火の火加減」に落として、分量の鰹節(800g～1kg)を入れます ④ 丁寧にアクを取りながら、25～40分程じっくりと煮出します ⑤ 火を止め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	① 釜に分量の水(10リットル)と昆布(10～20g)を入れて「水出し」します(夏場: 30～60分 冬場: 3～6時間) ② 釜に火をかけ、沸騰する前(約60℃の時点)に昆布を引き上げます ③ 火を「弱火から中火の火加減」に落として、分量の鰹節(500g～700g)を入れます ④ 丁寧にアクを取りながら、25～40分程じっくりと煮出します ⑤ 火を止め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	① 釜に分量の水(10リットル)と昆布・干し椎茸・イカ下足を入れて「水出し」します(約2時間) ② 釜に火をかけ、沸騰する前に昆布・干し椎茸・イカ下足を引き上げます ③ 火を弱火に落として、分量の白口煮干を入れます ④ 丁寧にアクを取りながら、12分程度煮出します ⑤ さらに分量のうどん用混合削り節を投入し8分程度煮出したら、こし布で静かに漉して出来上がりです	① 釜に分量の水(10リットル)と昆布(100g)を入れて「水出し」します(約4時間) ② 釜に火をかけ、沸騰する前(約60℃の時点)に昆布を引き上げます ③ 火を弱火に落として、分量のうどん用混合削り節(400g)を投入し、アクを取りながら8分程度煮出します ④ さらに分量の花かつお(100g)を投入し2分程度煮出したら、こし布で静かに漉して出来上がりです	① 釜に分量の水(1リットル)と昆布(10g)を入れて、火にかけます ② 約60℃の温度をキープし昆布を15～30分程度煮出します ③ 昆布を取り出し、再び火にかけ、沸騰したら火を「弱火から中火の火加減」に落として、分量の鰹節(20g)を入れます ④ 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 ⑤ 鰹節が全体的に沈んだら、こし布で静かに漉して出来上がりです

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22円でしか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(@4900/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。4900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【4900円÷10,000cc(10リットル)=0.49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使うことになりますので、【0.49円×45cc=22.05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だけでも、辛汁60ccあたりのだしの原価は、わずか約【22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
URL : (総合サイト) <https://www.marusaya.co.jp/>
Mail : (お問合せ) marusaya@katuobusi.com
(ご注文) order@katuobusi.com
楽天市場店 - <https://www.rakuten.co.jp/marusaya/>
国内拠点 東京本社 / 静岡倉庫(北海道 / 東北 / 中部 / 関西)
代表者 二神 友英(ふたがみ ともひで)
主要取引 三菱UFJ銀行 蒲田駅前支店 / 三井住友銀行 蒲田支店 /
金融機関 みずほ銀行 蒲田支店 / りそな銀行 蒲田支店 / 横浜銀行 川崎支店
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

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のこと、新規ご開店を考えている方からのだしのご相談も承っております。だしの味を見直したいがどうしたらいいか相談したい、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気軽にお申し付け下さい。

海外の展開も、お気軽にご相談ください。

韓国・シンガポールをはじめ、香港・台湾・タイ・マレーシアなど東南アジアを中心とした海外への販売実績が多数ございます。是非お気軽にご相談下さいませ。

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。お気軽にお問い合わせ下さい。

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、楽天市場にも出店しております。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。

お客様の使い勝手を向上させる各種DXサービスにも対応。

**クレカ払いできる
会員制ECサイト**
カード決済手数料無料！
受取時の現金の準備も不要
でカードポイントも貯まる

※ポイントについてはご利用のカード
会社により異なります

**クロスオーダー**

スマホのLINEでもFAXでも
24時間いつでも注文できる
※PCでのご注文にも対応しています

**NP掛け払い**
口座振替・銀行振込・コンビニ
払いに対応。時代に合わせた
各種決済手段をご用意

※ご利用にはNP社の審査がございます

QRから問合せ
会員登録
お申込依頼は
こちらから


**メールでのご注文**
order@katuobusi.com

**お電話でのご注文**
03-3742-2266 平日9:00~17:00

各種DXサービスにも対応


▶ 発送について ※受注製造品・取寄商品は除く ▶ 送料について

平日 AM 注文	平日PM/土日祝	12,000円(税抜)以上		12,000円(税抜)未満	
		本州・四国		北海道・九州	
最短 当日出荷	翌営業日出荷	送料 無料		1,000円(税抜)	1,500円(税抜)

営業時間：平日9:00～17:00 / 定休日：土日祝・夏季・年末年始 ※沖縄への発送は送料2,500円(税抜)が、20,000円以上のご注文で無料
着日目安▶翌日着：関東・関西・岩手・宮城・山形・福島 ▶2日後：北海道・青森・秋田・中国・四国・九州 ▶3日後以上：沖縄・一部離島

電子カタログ
スマホPCで
簡単問合せ
見積依頼も


SNS 配信
各種 SNS を配信申
ぜびご登録下さい


HPから問合せ
WEBでのご
相談は
こちらから


メモ欄

お問合せ：☎03-3742-2266 ✉ marusaya@katuobusi.com
地域の営業担当がヒアリングのうえ、個別のご提案をいたします