

取扱商品／漁業加工食品

■ しめさば

国内産
しめさば



規 格：100g・70g
 賞味期限：冷凍180日
 保存方法：要冷凍
 入 数：16入・20入
 商品特徴：国内で水揚げされた鯖のみを使用
 しております。

国内産
特大 しめさば



規 格：170g・150g・130g
 賞味期限：冷凍180日
 保存方法：要冷凍
 入 数：10入・12入・15入
 商品特徴：国内で水揚げされた脂ののった大
 型の鯖を使用しております。



■ 塩辛

いか三升漬

規 格：100g
 賞味期限：冷凍1年
 保存方法：要冷凍
 入 数：18入
 商品特徴：東北地方伝統の三升だれ（醤油・麴・
 唐辛子）を使って仕上げました。



※写真はイメージです。

青森、港町八戸からお届け

私たちは、全国に「北のグルメ」をお届けする
 鮮魚販売・水産加工品製造販売会社です。
 卸売市場や水産加工業者様、レストラン・料理店様に、
 安全・安心な海の幸をご提供します。



株式会社 マルヌシ

〒031-0821 青森県八戸市白銀2-5-1
 TEL:0178-33-1571
 FAX:0178-34-6305
 E-mail: info@marunushi.co.jp



<https://www.marunushi.co.jp>





国内産
しめさば



国内産
特大しめさば



八戸銀鯖
しめさば



八戸銀鯖
一夜干し



八戸サバ缶バー



あおり串酒場



鯖王
カレー&味噌煮



八戸の魚屋がつくった
炊き込みご飯の素



株式会社 マルヌシ

<https://www.marunushi.co.jp>

■ 会社概要

社名	株式会社 マルヌシ
所在地	〒031-0821 青森県八戸市白銀二丁目5-1
設立	昭和50年(1975年)6月30日
資本金	8,000万円
年商	39億円(令和4年2月期)
事業内容	冷凍・冷蔵業、鮮凍魚出荷販売、加工食品製造販売
取扱品目	鮮凍魚全般、船凍イカ、ツボ抜きいか、刺身イカ、いか足君、イカリング、しめ鯖、いか塩辛、いか三升漬、イカ味付け珍味、サバ缶、串焼魚、鯖カレー
役員	代表取締役 地主裕太
従業員数	87人
取引銀行	みちのく銀行、みずほ銀行、三菱UFJ銀行、青森銀行、東北銀行、商工組合中央金庫、日本政策金融公庫
得意先	中央魚類(株)、東都水産(株)、(株)釣八、(株)辻野、大東魚類(株)、築地魚市場(株)、全国中央及び地方卸売市場 学校給食、生活協同組合等

■ 沿革

昭和27年9月	地主商店 設立
昭和50年6月	株式会社 丸主地主商店 設立
昭和59年2月	第一冷蔵庫 新設
平成元年9月	第二冷蔵庫 新設
平成4年9月	加工品製造工場 新設
平成6年8月	第三冷蔵庫 および 加工工場 新設
平成8年8月	食品工場 新設
平成19年1月	第四冷蔵庫 取得
平成19年2月	社名変更 株式会社 マルヌシ
平成28年7月	鮫冷蔵庫・工場 取得
平成29年3月	HACCP 認証取得(ノルウェー産しめさば)
平成30年7月	築港冷蔵庫・工場 取得
令和3年3月	代表取締役社長 地主陽一が会長に、代表取締役専務 地主裕太が代表取締役社長に就任