



宮城

魚・野菜・揚げ方…
たくさんのこだわりから生まれた
塩釜直送ひとつ上の味
「まるぶん」のさつま揚げ

マルブン食品

マルブン食品(宮城県
塩釜市新浜町、佐藤文行
社長、022・365・

3125)は、昭和44年
5月に創業、揚蒲鉾を製
造・販売している。「本
業一筋」「品質本位」を
主眼に、「物づくりの会
社」と言われる商品づく
りを追求し、社員一同で
日々取り組んでいる。

同社の「こだわり」は、
自然が季節ごとに変化
するように、商品にも季
節ごとの息吹をこめた
点である。



マルブン食品社員のみなさん

の国内産野菜
を使用、野菜本
来の食感を損
なわない工夫
である。

また、原料お
よび冷却工程
で使用する水
に、セラミック
球を用いて活
性化したセラ
ミック水を使う
など、製造環境
にもこだわって
いる。そして、

「原料のこだわり」は、洋上物の
スケソウタラ、特注のにしん、グ
チ、鰹を原料とした、独特のおいし
さと風味。「味へのこだわり」は、
化学調味料を一切使用せず、本来
の旨味を引き立てるブレンドバラ
ンスの追求。「旬の野菜へのこだ
わり」は、季節ごとに産地を変更し
てその時期にもっともおいしい旬



色々な料理に使いやすい「昔のままギフトセット」

すり身の歯応えを大事にした「厚
みへのこだわり」が、さつま揚げ
はより魚の風味を高め、野菜入り
の製品は野菜のシャキシャキ感を
増す。

仕上げは「揚げ方のこだわり」で
ある。まずは低温油でゆっくり揚
げふつくらと、続いて高温油で短
時間に揚げ色よくこんがり二度
揚げを行うことで、よりおいしく
仕上げている。

たくさんの「こだわり」から生
まれた、さつま揚げ本来の素朴な
味を堪能できる「昔のままギフト
セット」は、永く愛され続けている
ロングセラー商品だ。「お好み揚
」昔のままのさつま揚」「昔のまま
の野菜天」がセットになっている。
酒の肴に、さっと焼いて同社のこ
だわりを味わっていただきたい。
商品の注文など詳しくは同社の
ホームページにて。(http://www.
marubun-s.com/)