

15 マルカイチ水産(株)



身肉がびっしりと詰まった、水揚げしたばかりのカニは、即、生きたまま茹で上げ、冷水でキュッと締めるのが一番贅沢でおいしい食べ方です。その「真の味」を全国の皆様に味わっていただきたい。製品すべてが工場直送。鮮度を逃さないスピードと、熟成期を見極める職人の技、そして衛生的な製品管理体制。徹底した味への探求心からマルカイチ水産の製品は生まれています。



朝茹でズワイガニ
切足(チルド)

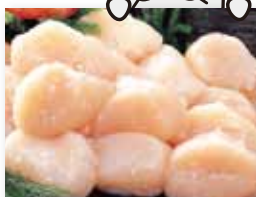
とっても新鮮
なんだもん

価格はお問い合わせ下さい

※仕入状況により価格の変動があります。



いくら醤油漬(冷凍)



ほたて貝柱(冷凍)



マルカイチ水産(株)

紋別市新港町2丁目11-7

TEL 0158-24-1234

URL <http://marukaichi.co.jp>

※ランチタイム/9:00~16:00(ラストオーダー15:30)

営業時間 8:00~17:00 休 年末年始 P 有

販売場所 当社直売店

