

14 (有)マルマ松本商店



茹で上げの醍醐味、うまさの極み。おいしさの秘訣は、なんといっても鮮度にこだわった自社加工にあります。使用するのはずわいがに。大釜で茹で上げたあと、すばやくほぐしたかきの身を超急速凍結させ、うまみを逃しません。水っぽさがなく、身はしっとりやわらか。茹で上げのジューシーな食感をそのままにお届けします。



第28回全国水産加工品総合品質審査会
水産庁長官賞 受賞



紋別漁師の
プレミアムだもん!

本ずわい甲羅盛り
(特盛)プレミアム



毛がに甲羅盛り
プレミアム

食べ応えのある棒肉を
8本使用。紋別産毛が
にの醍醐味を食べやす
いむき身で。

本ずわい甲羅盛り

紋別産ずわいがにを食べやすいむき身で。
うまみが凝縮した棒肉と、しっとりジューシー
なほぐし身の両方が味わえます。

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。



(有)マルマ松本商店「紋別漁師食堂」

紋別市新生40-55

TEL 0158-28-9431

URL <https://www.mombetsu-ryoshi.jp>

※ランチタイム / 11:00~17:00(ラストオーダー16:30)

営業時間 10:00~17:00 休 火曜 P 10台

販売場所 当社、タウンショップ栄一夢、出塚水産、渡辺水産直販店

