



14 (有)マルマ松本商店

茄で上げの醍醐味、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。大釜で茄で上げたあと、すばやくほぐしたかに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。茄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



本ずわい甲羅盛り
(特盛)プレミアム

紋別漁師の
プレミアムだもん!



毛がに甲羅盛り
プレミアム

棒肉とほぐし身、コクのあるかにみそを使用。毛がにの旨みを余すことなく楽しめます。

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 35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

