

炎の達人スペシャル

株式会社
丸又

直売店(焼津さかなセンター内)
焼津市八幡4丁目13番地の7
【本店】054(628)7578
【中央店】054(620)1048

Master of the Fine Special

厳選吟味した良質な水、岩塩、粗製糖...
素材の旨味を引き出す
こだわりの天然調味料で
おいしさとやさしさをお届けします



キッチンに当たり前にある食材を使って、
体にやさしい商品をつくりたい!

昭和21年に焼津市で創業して60
余年、黒はんぺんでおなじみの老舗
「丸又」。全国のテレビや雑誌に取
り上げられるなど、焼津を代表する
名店です。過去には「黒はんぺん博
士」として、エフロンにもご登場いた
しました。

今回は、できてきたホヤホヤのリニ
ーアル商品「ちくわ」や「伊達巻」の
開発エピソードを通して、丸又の思い
やこだわりをお聞きしてきました。

■取材にご協力いただいたのは...
株式会社 丸又 代表取締役社長
鈴木理恵子さん



■家庭のキッチンに、保存料や着色料などの添
加物は並んでいないですね。キッチンに当たり
前にある食材を使って、体にやさしい商品がつく
れないか? そんな思いから新たな挑戦がはじ
まりました。

■食品添加物に頼らず、天然調味料にこだわ
りました。

■新商品の「ちくわ」はリン酸塩無添加のすり身
を使用しています。リン酸塩は、保水力と決着力
を強め、製品の食感が良くなりますが、過剰摂取
するとカルシウムの吸収を妨げると心配されてい
ます。

■添加物に頼らず、おいしさとやさしさを追求
し、試行錯誤すること5年。調味料を自然に近い



■「何より大切なのが、職人の技」。せつかくの食材
を生かすも殺すも、職人の手にかかっています。こ
の道20年以上の職人が、伝統的製法を受け継ぎ、
石臼で搾り上げ、丹精込めてお造りしています。

■これからは、丸又の製品を少しでも多くの方に
知っていただきたい。直売店はもちろん、焼津市・
藤枝市を中心に
移動販売もはじめ
ました。インターネ
ットでもご購入い
ただけます。ぜひ、
私たち丸又の思
いを味わってくだ
さい。

■「フランスの紅塩」アンデスの自然が3億年かけて作り
上げた天然岩塩。鉄分やカルシウムなどの天然ミネラ
ル分が豊富に含まれている。
「喜界島の粗製糖」体に良いもの、自然のままに近いも
のを基準に選んだ砂糖。
■大井川の伏流水。南アルプスを源とする大井川の伏流水
を引き込んだ良質な水を、特殊セラミックフィルターで
何度も濾過し、活性化させた水を工場全体で使用。



●恋みして ●深い夜の ●月清か(さやか) ●赤穂様/藤枝市 ●行楽日 ●炊く新米の ●つややか ●林様/魚田市 ●ごまっただねえ ●たばすぎだねえ ●ついついねえ ●今井様/島田市

2007年8月に開催した親子手づくり教
室「黒はんぺんづくり」の様子。丸又さまの全面
的な協力のもと、昔ながらの伝統的な技法
で、「イワシをのりす」から見学・体験する
ことができました。「すり身をこねておすの
が楽しかった」という小さなお子さんから「命
の大切さを学んだ」というお母さんまで、食育
につながる貴重な時間となりました。



丸又の思いを味わおう!
よりおいしくより安心!
生まれ変わった注目の新商品

【ちくわ】

リン酸塩無添加
のすり身を使用し
た、体にやさしい
「ちくわ」。



ガスによる直火焼きなので、芳ばしさを味
わえます。そのままおつまみで、天ぷらやおで
ん、煮物にぜひお供ください。



じっくり直火で焼いた
昔ながらのやさしい味わい。
◎ちくわ(5本入)/350円
◎いわし入りちくわ(5本入)/350円



【伊達巻】

原料の卵と砂糖にこだわった「伊達巻」。卵
は、富士山の裾野で育った滋養豊かな卵を使
用。一般的に、伊達巻で使う卵は、冷凍卵を使用
することが多いが、丸又では生の卵を使用。卵
の味が濃いのも納得です。砂糖は、北海道産の



てんさい糖を使用。まろやかな甘味が特長で、
甘さが口に残りません。
きめが細かく口の中で溶けるよつなふわつ
とした食感。まるで和風のスポンジケーキみ
たい。お茶づけにもよく合いますよ。



卵の味がしっかりと濃く、
ふわっとした食感。
◎伊達巻(約330g)/945円
※12月25日からの店頭販売になります。
詳しくは直売店にお問い合わせください。

体にやさしい「集中力アップ」
「塾前ごはん」について
お魚のハンバーグ

そこでおすすめしたいのが、丸又のお魚のハ
ンバーグ。骨ごとすり身にしたはんぺんの身で
できているから、成長盛りの体にも頭にもハッ
チリ! トースターで焼くだけだから、子どもで
も簡単に調理できちゃいます。



◎鮭入り小魚ハンバーグ
3枚入り・380円
◎まんぺんバーグ/4枚入り・350円

黒はんぺんの身に、国産
大豆のおから、国産の
んじん、山芋を加えて、
ふくらと揚げました。
カロリー控え目なので、
体重の気になるパパやマ
マにもおすすめです。

◎まんなかおでん/4枚入り・350円

店舗ご案内

特製「丸又おでん」も味わえる!
丸又直売店 (焼津さかなセンター内)

本誌でご紹介した商品は、焼津さか
なセンター内の直売店で購入するこ
とができます。店内ではあつあつの「丸又
おでん」をいただくことも。おでんの具
はもちろん丸又の練り製品です。静岡
おでんの真つ黒いつゆではなく、黄金
色の透き通った特製つゆは、魚の出汁
がしっかり効いた、旨味が深くそれで
いて後味あっさり。いくらでも入りそ
うな、おいしくやさしい味わいです。
お買い物しながら、ぜひ足を運んでみ
てください。

エプロン特典

「丸又クーポン」
直売店にて商品をお買い上げの方に、
ご来店時にクーポンご持参で、
ちくわorいわし入りちくわ
(3本入り)をプレゼント!



丸又直売店 (焼津さかなセンター内)
焼津市八幡4-13-7
◎本店: 054-628-7578
◎中央店: 054-620-1048
丸又のホームページからも
商品を購入することができます!
<http://www.marumata.jp/>



抽選で3名様にプレゼント!

エプロンお年玉企画 特製つゆ付き・おでん種セット 「ほんわりおでん」(3,000円)

特製おでんつゆと具材が付いた、おでん種セット「ほんわりおでん」。
ご家庭で簡単に「丸又おでん」が味わえます。黒はんぺんや桜えび天
も入っているので、遠方の方へのギフトとしても好評。いつものおで
んとはひと味違う「ごちそうおでん」が楽しめますよ。
■応募方法/プレゼントご希望の方は、
添付ハガキの応募欄にチェックしてください。「おでん」にまつわる
あったかエピソードやわが家自慢のおでんレシピなど、
ひと言お書き添えいただけると嬉しいです。
■締切/2013年1月10日(木)まで



※練製品の詰め合わせ内容が変更になることがあります。