

福岡丸福水産

こだわりの漬け込み 商品ラインナップ



西京漬

大人気
一押し



香り豊か
伝統味噌漬

職人が仕込んだ特注の味噌を調合。甘口で、塩分を抑えた味噌は脂の乗った魚によく合います。焼けば味噌の良い香りが口いっぱい広がります。絶対に他社では真似できない旨みたっぷりの西京漬けをご堪能下さい。

福岡丸福水産営業スタッフからのご挨拶

弊社は創業以来、原料となる魚を事前に検食し、脂乗り・色・質等を確認し、厳選された素材を仕入れております。しかしながら、昨今の漁獲不良や世界情勢等による価格高騰により、これまでのように、多種多様な魚を提供するという提案が難しくなっております。この状況を打開するべく、西京漬け等の定番の漬け込みから季節感を感じさせる柚子味噌や、にんにくたまり漬といった、魚を変えずともバリエーションに富んだ味付けをご提案させていただきます。自社調合の調味液を用いて、じっくりと素材に浸透させ、鮮度、温度、品質にこだわり抜いた美味しい漬魚に仕上げました。是非、丸福自慢の漬魚をご検討下さいませ。

発注にあたって

取扱魚種：鮭（紅鮭・銀鮭・トラウト・秋鮭など）、さわら、銀ヒラス（シルバー）、赤魚、ギンダラ、カラスカレイ、沖サワラ、マトウ鯛、ブリ、メダイ、アジ、ホキなど、規格は、30・40gが100入×2合、50～80gが50入×2合、80g以上は40入又は30入になります。また、お客様ご指定の容器サイズに合わせた形にカットも可能です。業務用商品のほかに、真空パック・トレーパック・焼成ポイルパック等の特注対応も可能です。それぞれの魚でご希望の味付けにできます。詳細は各営業までお尋ねください。



照焼／たまり漬

博多の老舗醤油で
造るうまかたレ

老舗醤油醸造から取り寄せた醤油をベースに、2種類の醤油をブレンド。職人が丁寧に加熱調合した絶品のたまり醤油です。焼けばタレが香ばしく香りは格別。みりんとは一味違う味をお楽しみいただけます。



白醤油漬

素材を活かす
琥珀色の調味液

琥珀色に澄んだ白醤油は、低温でじっくり漬け込むことで素材に浸透し、味わい深い食材となります。魚本来の味を邪魔せず、芳醇で香り豊かな白醤油に漬け込むため、素材の彩りを損ねることなくご賞味いただけます。



みりん漬

ほのかに香る
醤油の香りと
甘からい味わい

老舗醤油醸造の醤油を使い、まろやかでコク深い醤油みりに自社で調合。奥行きと甘みのある醤油みりに漬け込むことで、魚本来の風味を味わえます。まろやかで上品、それでいて深いコクと旨みをご堪能下さい。



塩麴漬

優しい塩味が魅力の
熟成塩麴

発酵によって生まれた自然な甘みの塩麴。麴は栄養豊富で、疲労回復や美肌効果に役立つため女性にも大人気。麴菌が作り出す酵素は魚の身を柔らかくし、脂の乗った魚もさっぱり美味しくお召上がりいただけます。



幽庵漬

向暑の候 爽やかと

職人が独自に調合した調味液に柚子皮と柚子ペーストを加えました。香りがとても良く、爽やかさと上品さをプラス。春から夏にかけてのお薦めの味付けとなっております。ほんのりと香る柚子の風味をお楽しみください。



吟醸漬

華やかに香る 吟醸漬

職人が調合した味噌に吟醸酒の酒粕を調合。吟醸ダレに漬け込むことで魚の旨味をひきだします。柔らかく弾力のある白身魚などによく合います。酒粕のフレッシュで華やかな香りと繊細な味わいをお楽しみいただけます。



茶味噌

独自の味噌に緑茶を混ぜ込みました。緑茶のほのかな香りと苦みのアクセントを楽しめるお味となっております。



柚子味噌

風味豊かな白味噌に柚子皮と柚子ペーストを加え、素材の旨みを引き立たせた味付けとなっております。



んにくたまり

二種類の醤油をブレンドしたたまり醤油にニンニクチップを加えました。醤油とニンニクの香りが食欲をそそります。



一味漬

ピリッと締まった一味漬は、素材の見た目や旨みを引き立てます。暑い季節にサッパリと味わえる一品です。



塩麴んにく

風味豊かな塩麴に砕いたニンニクチップを加えました。食欲をそそるパンチの効いた味付けに仕上げました。



塩麴抹茶

発酵による自然な甘みが特徴的な塩麴に緑茶と抹茶をブレンド。風味豊かな塩麴漬に仕上がっております。

福岡丸福水産会社情報

株式会社 福岡丸福水産

TEL 092-633-5858 FAX 092-633-5859

所在地：〒812-0051 福岡県福岡市東区箱崎ふ頭6丁目10-7

HPアドレス： marufukusuisan.jp

