



個食パック

Individual Meal Packs



まぐろ切落とし Tuna Cuts

目安重量 50g～100g その他応相談 生食用

Estimated quantity: 50 - 100 grams (ask for other quantities) For raw consumption

個食パック対応の為、1食分から解凍可能です。
解凍後そのままお召し上がりいただけます。
※個食パック対応／タレ充填味付タイプ可

Available as individual meal packs, so can be defrosted from single servings.
Can be consumed right after defrosting.
* Available in individual meal packs / also available with sauce packet included



調理例
鉄火丼

Example preparation:
Tekkadon rice bowl



サーモン切落とし Salmon Cuts

目安重量 50g～100g その他応相談 生食用

Estimated quantity: 50 - 100 grams (ask for other quantities) For raw consumption.

色目も良く丼だけではなく、カルパッチョ、サラダ等にもご使用頂けます。漬けは白醤油を使用しており、サーモンとの相性がとても良いです。
※個食パック対応／タレ充填味付タイプ可

Good coloring is appropriate for not only rice bowls, but also carpaccio and salads.
Marinated in white soy sauce which goes perfectly with the salmon.
* Available in individual meal packs / also available with sauce packet included



調理例
カルパッチョ

Example preparation:
carpaccio



ビンチョウ切落とし Longfin Tuna (Albacore) Cuts

目安重量 50g～100g その他応相談 生食用

Estimated quantity: 50 - 100 grams (ask for other quantities) For raw consumption

延縄漁で漁獲されたびんちょうを使用。
お刺身、どんぶりやサラダ、カルパッチョなどにも使いやすい切り落としを個食サイズにしました。
※個食パック対応／タレ充填味付タイプ可

We use longfin tuna caught through longline fishing. We have prepared cuts for easily preparing sashimi, rice bowls, salads, and carpaccio in individual meal packs.
* Available in individual meal packs / also available with sauce packet included



調理例
海鮮丼

Example preparation:
Kaisen-Don seafood rice bowl



個食パック

Individual Meal Packs



かんぱち切落し Greater Amberjack Cuts

目安重量 50g～100g その他応相談 生食用

Estimated quantity: 50 - 100 grams (ask for other quantities) For raw consumption

個食パック対応の為、1食分から解凍可能です。
解凍後そのままお召し上がりいただけます。
※個食パック対応／タレ充填味付タイプ可

Available as individual meal packs, so can be defrosted from single servings.
Can be consumed right after defrosting.
* Available in individual meal packs / also available with sauce packet included



調理例

だし茶漬け

Example preparation:
Chazuke rice soup made with Dashi broth



まぐろ角切り Tuna Cubes

目安重量 50g～100g その他応相談 生食用

Estimated quantity: 50 - 100 grams (ask for other quantities) For raw consumption

サイコロ状にカットし、モチリした食感でマグロの旨味をより感じて頂けるように仕上げております。
※個食パック対応／タレ充填味付タイプ可

We have prepared the tuna in cubes so that you can enjoy its Umami flavor with a firmer texture.

* Available in individual meal packs / also available with sauce packet included



調理例

ポキ丼

Example preparation:
Poki-Don
tuna and avocado rice bowl



サーモン角切り Salmon cubes

目安重量 50g～100g その他応相談 生食用

Estimated quantity: 50 - 100 grams (ask for other quantities) For raw consumption

サイコロ状にカットし、モチリした食感にサーモンの甘味を堪能して頂けるように仕上げております。

※個食パック対応／タレ充填味付タイプ可

We have prepared the salmon in cubes so that you can fully enjoy its sweet flavor with a firmer texture.

* Available in individual meal packs / also available with sauce packet included



調理例

冷製パスタ

Example preparation:
cold pasta



海鮮パック Seafood Pack

目安重量 50g～100g その他応相談 生食用

Estimated quantity: 50 - 100 grams (ask for other quantities) For raw consumption

サイコロ状の大きさの4種類の原料を1パックにしておりますので、彩り鮮やかで様々な食感を楽しめるよう仕上げております。

※個食パック対応／タレ充填味付タイプ可

This pack features four types of cubed fish for a fresh and colorful dining experience featuring a variety of textures.

* Available in individual meal packs / also available with sauce packet included



調理例

チラシ寿司

Example preparation:
Chirashizushi(scattered sushi)



スライス製品

Sliced Products



まぐろ Tuna

目安重量 10g～20g/枚 その他応相談 生食用

Estimated quantity: 10 - 20 grams/slice (ask for other quantities) For raw consumption

マグロを中心に、寿司ネタに加工し、チルド出荷しております。

We process the fish, mainly tuna, for use insushi, and ship it chilled.



調理例

お寿司

Example preparation:
Sushi



寿司エビ Sushi shrimp

各種 生食用

Various varieties - for raw consumption

バナメイ、ブラックタイガー等の「加熱済海老」をはじめ、ボタン海老、アルゼンチン赤海老等の「未加熱海老」もございます。各産地、各サイズご準備しております。

We offer a variety of cooked shrimp, such as whiteleg and black tiger shrimp, and uncooked shrimp, such as botan and Argentine red shrimp. We offer shrimp in various sizes from various regions.



調理例

お寿司

Example preparation:
Sushi

(協力工場)

(Partner plant)



うなぎスライス Sliced Eel

7g 14g 18g 生食用

Available in 7g, 14g, 18g - For raw consumption

うなぎの種類:

ジャポニカ種、アンギラアンギラ種、ロストラータ種3種のうなぎを取り扱っています。

Eel varieties:

We carry three varieties of eel: Japanese eel, European eel, and rostrata eel.



調理例

お寿司

Example preparation:
Sushi

(協力工場)

(Partner plant)



スライス製品

Sliced Products



ヤリイカハーフカット Yari-Ika (spear squid) Half Cut

7g 生食用

7g - For raw consumption

素材本来の味わいを引き出すため、原材料はイカと食塩のみで仕上げました。
解凍後そのままお召し上がり頂けます。

We have used only squid and salt to bring out the innate flavor of the squid.
Can be consumed right after defrosting.



調理例

お寿司

Example preparation:
Sushi

(協力工場)

(Partner plant)



紋甲イカスライス Sliced Cuttlefish

9g 13g 生食用

9g, 13g - For raw consumption

タイのアンダマン海で獲れる紋甲イカ（トラフコウイカ）を鮮度の良い状態で工場へ運び、寿司ネタにしました。

We process this cuttlefish, caught in the Andaman Sea off Thailand, while it is still fresh, making it perfect for use in sushi.



調理例

お寿司

Example preparation:
Sushi

(協力工場)

(Partner plant)



あわび Abalone

応相談 生食用

Ask about quantities - For raw consumption

チリ産のあかねあわびを丁寧に肝・ヒダを取り除きスライスしました。殻戻しの為、刺身の盛り合わせやバター焼きなどにおすすめです。

We carefully remove the liver and ridges of Chilean red abalone before slicing. We return the abalone to its shell, making it appropriate for sashimi platters and frying in butter.



調理例

刺身

Example preparation:
sashimi



まぐろたたき身(加工品)

Minced Tuna (processed)



個食ネギトロ Individual Minced Packs

目安重量 40g～100g

その他応相談

生食用

Estimated quantity:
40 - 100 grams (ask for other quantities)
For raw consumption

個食パック対応の為、1食分から解凍可能です。解凍後そのままお召し上がりいただけます。

Available as individual meal packs, so can be defrosted from single servings. Can be consumed right after defrosting.



調理例
ネギトロ丼

Example preparation:
Negitoro-Don
minced tuna rice bowl



調理例
まぐろユッケ

Example preparation:
Tuna Yukke



マグロタタキ身芯 Minced Tuna Core

応相談 生食用

Ask about quantities - For raw consumption

海苔巻きの具として、長さを合わせてスティック状にカットしています。酢飯に乗せて巻くだけの便利な商品です。

We cut the minced tuna in sticks to size for use in Nori-Maki seaweed roll sushi. Conveniently make your sushi just by topping it with vinegared rice and rolling it.



調理例
ネギトロ巻き

Example preparation:
Negitoro-maki
minced tuna sushi roll



まぐろたたき身(加工品)

Minced Tuna (processed)



パック製品 Pack Products

目安重量 300g～500g 生食用

Estimated quantity: 300 - 500 grams - For raw consumption

粒感を残し、食感やマグロの風味を楽しむ
粗びきタイプのまぐろたたき身に仕上げました。
自然解凍でお召し上がりいただけます。

Enjoy the texture and flavor of tuna while retaining some chunkiness with this coarsely minced tuna.
Can be consumed after defrosting naturally.



コンシューマーパック Consumer Packs

目安重量 80g～180g その他応相談 生食用

Estimated quantity: 80 - 180 grams (ask for other quantities) For raw consumption

水産売場向けのトレーパック商品です。
お好みに応じて冷凍、チルドが選びいただけます。

These products are tray packs appropriate for fish markets.
You can choose between frozen and chilled versions according to taste.



業務用 For commercial use.

目安重量 300g～500g その他応相談 生食用

Estimated quantity: 300 - 500 grams (ask for other quantities) For raw consumption

量販店様、外食店様向けに業務用タイプの対応をいたします。

We offer commercial sizes for mass merchandisers and restaurants.



その他水産品

Other Seafood Products



白子 Shirako (milt)

100g～450g 生食用

100 - 450 grams - For raw consumption

独自の製造工程を採用し、
濃厚でトロツとした食感に仕上げました。
ブランチしておりますので、
解凍後そのままお召し上がりいただけます。

Our milt features a rich flavor and thick texture thanks to our proprietary preparation method. The milt is blanched, so it can be consumed right after defrosting.



調理例

白子ポン酢

Example preparation:
Shirako in Ponzu sauce



調理例

白子鍋

Example preparation:
Shirako hot pot



ムキエビ Shelled Shrimp

1kg 加熱用

1kg - For cooking

タイ国の協力工場にて生産しております。
背ワタ取り、微保水処理、軽くブランチング処理をした下ごしらえ済みのムキエビです。

Our shelled shrimp is produced by our partner plant in Thailand.
Our shelled shrimp is ready to use after being deveined, lightly soaked, and lightly blanched.

(協力工場)

(Partner plant)



サバフィレー Mackerel Fillet

30尾～45尾他 加熱用

30 - 45 fillets, other options available - For cooking

9月～11月のまき網船限定で漁獲した脂の乗った
ノルウェー産のサバ。焼き物・竜田揚げ・照り焼き等、
調理の幅は広がります。

(協力工場)

(Partner plant)

Fatty Norwegian mackerel caught between
September and November via only purse-seine fishing.
Can be cooked a wide variety of ways, including grilling, deep frying, and Teriyaki.



ししゃも Capelin

2L～5L 加熱用

2 - 5 liters - For cooking

子持ちカラフトシシャモ。
卵率13%以上の原料を使用しています。

Capelin with roe.
We use capelin with at least 13% roe.

(協力工場)

(Partner plant)



まぐろ一次加工品

Primary Processed Tuna Products

冷凍まぐろ

Frozen Tuna



冊(大トロ、中トロ、赤身各種)

Block (fatty, medium-fatty, and lean)

生食用

For raw consumption

マルハニチロが取り組む養殖本鮪を量販店様向けに加工した製品。

マルハニチログループで一貫した管理のもとに作られる製品は高品質で多くのユーザーから高い支持を頂いております。

This product features Maruha Nichiro's own farmed bluefin tuna processed for mass merchandisers.

Our high quality products, prepared under the consistent and comprehensive management of Maruha Group, is highly favored by numerous users.



ブロック

Block

生食用

For raw consumption

40kg以上の大鉢と呼ばれるメバチマグロを、ご要望に沿った規格でブロック状にカットした製品。

主に量販店様バックヤードで冊へカットし販売されています。

※写真は、メバチマグロを使用しています。

We cut blocks from bigeye tuna weighing 40 kg or more, known as Ohachi in Japanese, according to your specifications. These are then typically cut into smaller blocks for resale in the back kitchens at mass merchandisers.

* Bigeye tuna used in the photo.



プレート

Plate

生食用

For raw consumption

回転寿司などの外食ユーザー様向け製品。

ユーザー様の工場や店舗でスライス加工用としてお使い頂いております。

※写真は、メバチマグロを使用しています。

This product is geared toward conveyor-belt sushi restaurants.

It can be used for slicing at the customer's plant or restaurant.

* Bigeye tuna used in the photo.



まぐろ一次加工品

Primary Processed Tuna Products

生まぐろ

Raw Tuna



ロイン

Loin

生食用

For raw consumption

沖縄、和歌山、銚子、塩釜の本マグロ、メバチマグロ、キハダマグロを季節、
値ごろ感に応じてご提案させていただきます。

※写真は、メバチマグロを使用しています。

We propose bluefin tuna, bigeye tuna, or yellowfin tuna, from Okinawa,
Wakayama, Choshi, and Shiogama, according to your budget and the season.

* Bigeye tuna used in the photo.



ブロック

Block

生食用

For raw consumption

国内で養殖された本まぐろを生そのまま工場に搬入して、細割したブロック形態でお届けします。
約5Kg前後で店舗様でも使い切り可能な重量です。

※写真は、本まぐろを使用しています。

We transport our domestically farm bred bluefin tuna directly to the plant and deliver it in finely
cut blocks. Each block is approximately 5 kilograms so you can use it up at your restaurant.

* Bluefin tuna used in the photo.



鶏肉 Chicken

2kg 加熱用

2 kilograms - For cooking

国産・輸入原料問わず取り扱っております。
お客様のニーズに合った商品・規格を作り込んでいます。

We carry all manner of pork, both domestic and imported.
We can provide the products and specifications that meet
the customer's needs.



調理例
鶏ささみ

Example preparation:
Chicken breast

(協力工場)
(Partner plant)



豚肉 Pork

不定貫 加熱用

Unfixed - For cooking

国産・輸入原料問わず取り扱っております。
お客様のニーズに合った商品・規格を作り込んでいます。

We carry all manner of pork, both domestic and imported.
We can provide the products and specifications that meet
the customer's needs.



調理例
豚肉ロース

Example preparation:
pork loin

(協力工場)
(Partner plant)



豚肉モツ Pork Offal

不定貫 加熱用

Unfixed - For cooking

国産・ワンフローズンでお届けしております。
お客様のニーズに合った商品を作り込んでいます。

We provide domestic product frozen once.
We can provide products that meet the customer's needs.



調理例
豚肉モツ

Example preparation:
pork offal

(協力工場)
(Partner plant)