

会社概要

名称 有限会社宮古マルエイ
設立 平成6年10月7日
資本金 600万円
代表者 取締役 大濱晴美
取引銀行 岩手銀行宮古支店
営業品目 干かれい (ヒレグロ、ウィッチ、
ヒレナガ、ソウハチ、DAB)
主要取引先 公設卸売市場関係 他



洗浄処理



ヌメリ、ウロコ除去



乾燥作業

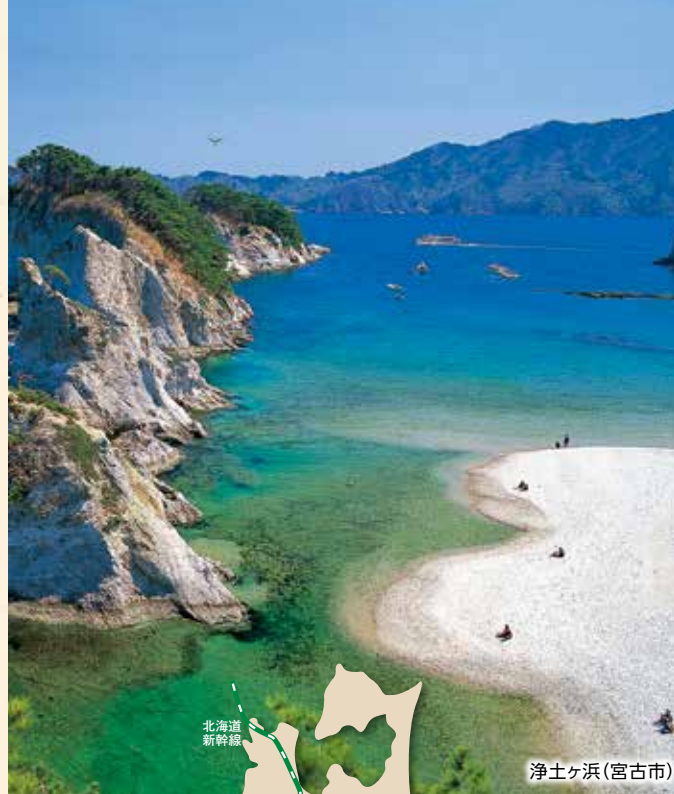


検査・包装作業

※10以上の工程を経て商品となり、出荷いたします。



本社・工場



浄土ヶ浜(宮古市)



有限会社宮古マルエイ
〒027-0044 岩手県宮古市上鼻二丁目1番33号
電話0193-64-4130 FAX 0193-63-5917
メールアドレス m-maruei@riasbb.net
<https://miyakomaruei.net/>



宮古マルエイは 干かれい専門店です

弊社は、平成六年に島根県浜田市の(株)マルエイと岩手県宮古市の(株)大濱正商店が資本を出し合い設立しました。現在は「本州最東端宮古のかれい専門店」として、日々「干かれい」を作り続けています。

お客様に安心して食べていただける商品の供給を目指し、原料のかれいは北海道〜三陸を中心とした干物にして美味しい国産7種類のカレイをセレクトし高い品質を維持した商品を各地にお届けしています。

東日本では唯一の「かれい専門店」と自負しております。

ヒレグロ



ソウハチ



一枚一枚手作業でかれい表面のヌメリやウロコを丁寧に取り除き、見た目も美しく、塩かどのないまろやかでコクのある味の柔らかな干物です。

三陸みやこの「鰯屋」として、変わらぬ「味」をお届けしてまいります。

