

 주식회사 마루다이 하타카와

맛에 자신 있음

소재가 가지는 맛을 살린 신선한 진미.



오징어

신선하고 단맛이 있는 오징어 메뉴를 다종다양하게 준비했습니다.



◦ 이카코가네 ◦

오징어에 툭툭 터지는 생선알을 버무린 인기 명품 메뉴.



◦ 이카멘타이후미 ◦

오징어를 명란젓 풍미로 매콤하게 양념한 메뉴.



◦ 이카노와사카라 ◦

와사비 향이 오징어의 맛을 한층 더 살려주는 메뉴.



◦ 이소몬고 ◦

오징어, 생선알, 해조류를 버무린 명품 해산물 메뉴.



◦ 하나사키이카 ◦

붉은 생선알로 오징어에 꽃을 피웠습니다.



◦ 이카미조레 ◦

한 입 크기의 오징어와 생선알을 버무린 고급스러운 명품 메뉴.



◦ 주카게소 ◦

식감이 풍부한 오징어 다리를 참기름으로 버무린 메뉴.



◦ 오사시미몬고 ◦

매우 신선하고 부드러운 육질의 갑오징어.



◦ 우즈시오이카 ◦

최근 초밥에 안성맞춤.



낙지

신선한 : 낙지 : 는 식감이
탱글탱글하고 맛이
부드러운 명품입니다.



다코와사비

탱글탱글한 식감의 낙지에
와사비가 향긋한 메뉴.



다코와사비 (도쿠요)

탱글탱글한 식감의 낙지에
와사비가 향긋한 메뉴.



모미지타코

보기만 해도 산뜻하게 유자
풍미를 더한 낙지 메뉴.



샐러드

신선한 해산물과 채소를
버무린 샐러드로
레시피가 다양합니다.



훗키가이이리사라다

산뜻한 북방조개와 잘 어울리는 오징어로 맛있게 완성.



가니후미사라다

크레미와 아삭아삭한 채소의 식감이 최고.

해산물



◈ 호타테 추카 ◈

가리비의 조개껍으로 매콤하게 만든 중국식 요리.



◈ 가이노이소아에 ◈

피랴고등, 다시마, 생선알로 만들어 다양한 풍미가 살아있는 메뉴.



◈ 나노하나니신 ◈

미노 지방의 단식초로 상큼하게 만든 청어 요리.

진미



◈ 가즈노코론부 ◈

톡톡 터지는 청어알과 다시마를 버무린 메뉴.



◈ 시소시라우오 ◈

차조기 향이 은은하게 퍼지는 뽕어 요리.



◈ 오사시미시라우오 ◈

회나 초밥과 잘 어울리는 뽕어.



◈ 구라게 우니 ◈

해파리와 성게를 버무린 대표적인 술안주 메뉴.

주식회사 마루다이 하타카와 <http://www.mhc.jp/>

산과 바다의 자연으로 둘러싸인 미카와 지역 가마고리에서 창업해 어느덧 반세기를 맞이했습니다.
 창업 이래 일관되게 해산물을 사용한 상품 개발과 판매에 힘써 온 당사는 다양한 지역의 고객께 사랑받아 왔습니다.
 최근에는 일본뿐 아니라 홍콩, 한국 등 해외에 계신 고객께도 사랑받고 있습니다.
 앞으로도 고객과 해산물에 대한 감사의 마음으로 전통의 맛을 지켜나가기 위해 최선을 다하겠습니다.

업무용, 트레이 등 다양한 방향으로 상품을 기획하고 있습니다.
 자세한 내용은 각 영업 담당자에게 부담 없이 문의해 주십시오.
 상품은 -18℃ 이하에서 보관, 해동 후에는 10℃ 이하에서 보관.
 보관 시 상품 표면에 반드시 기한을 표시해 주십시오.
 품질 저하를 초래하므로 상품을 재동결하지 마십시오.

