

 株式会社マルダイ畑川

味に自信あり

素材の持つ味わいを活かした、生鮮珍味。



いか

新鮮で甘みのある「いか」を、
多種多様に仕上げました。



◀ いか黄金 ▶

主原料 いか（ベトナム・タイ）



◀ いか明太風味 ▶

主原料 いか（ベトナム・タイ）



◀ いかのわさ辛 ▶

主原料 いか（ベトナム・タイ）



◀ 磯紋甲 ▶

主原料 いか（ベトナム・タイ）



◀ 花咲いか ▶

主原料 いか（マレーシア・タイ）



◀ いかみぞれ ▶

主原料 いか（マレーシア・タイ）



◀ 中華げそ ▶

主原料 いか（インドネシア）



◀ お刺身紋甲 ▶

主原料 いか（マレーシア・タイ）



◀ うずしおいか ▶

主原料 いか（マレーシア）



たこ

新鮮な「たこ」は、
コリコリ食感で
味わい豊かな逸品。



◈ たこわさび ◈

主原料 たこ（ベトナム・タイ）



◈ たこわさび（徳用） ◈

主原料 たこ（ベトナム・タイ）



◈ 紅葉たこ ◈

主原料 たこ（ベトナム・タイ）



サ ラ ダ

新鮮なシーフードの
サラダを野菜で和えて、
レシピはいろいろ。



◈ 北寄貝入りサラダ ◈

主原料 いか（ペルー）、カナダ北寄貝



◈ カニ風味サラダ ◈

主原料 かまぼこ（国産）

海鮮珍味



ほたて中華

主原料 ほたて貝(国産)



貝の磯和え

主原料 赤にし貝(ブルガリア・トルコ)



菜の花にしん

主原料 にしん(ノルウェー)



数の子昆布

主原料 数の子(カナダ)



しそ白魚

主原料 白魚(中国)



お刺身白魚

主原料 白魚(中国)



くらげうに

主原料 くらげ(タイ・マレーシア)

株式会社マルダイ畑川

〒443-0036 愛知県蒲郡市浜町 67-3 URL:<http://www.mhc.jp/>
TEL.0533-68-1226 FAX.0533-67-1246 Mail:hatakawa@mhc.jp



マルダイ畑川 で 検索

- ✓ 業務用やトレーなど様々な商品規格をご用意しています。詳しくは各営業担当者にお気軽にお問合わせください。
- ✓ 商品保管は -18℃ 以下で、解凍後は 10℃ 以下で保管。その際は、商品表面に必ず期限表示を行ってください。商品の再凍結は品質の劣化を招きますのでおやめください。

