



企業名	マルニ食品株式会社	代表者	二階堂 玲子
所在地	〒987-0403 宮城県登米市南方町鴻ノ木 123 番地 1		
設立	昭和 35 年 4 月	資本金	5,800 万円
従業員	200 名	認証取得	みやぎ食品衛生自主管理認証制度 (みやぎ HACCAP) 認証

イチ押し！ 商品・技術	<p><特長></p> <p>細さとコシ、相反するものへの挑戦～究極の極細手延べうどん「涼か」～</p> <p>令和4年5月、期間限定の夏麺として究極の極細手延べうどん「涼か」が発売されました。「涼か」の特徴は、何と言ってもその細さ。冷や麦より細く、そうめんより太いこの麺は、開発部門の緻密な計算によって導かれたもの。暑い夏にもするすると食が進む細麺。良質な北海道産小麦に宮城県の「あおばの恋」という二種の国産小麦で土台を作り、まるやかな味わいの塩竈産の藻塩で麺を引き締め、北上水系の水で小麦と塩をつなぎ、旨みを引き出しました。目指すのは「細さとコシの両立」です。絹糸のような美しい麺を、ぜひご賞味ください。</p> 
	<p><特長></p> <p>特別なひとときをご家庭で～本格派最高級和牛「仙台牛すきうどん」～</p> <p>見られるほど美しく細かにサシが入った霜降り肉、とろけるような肉質、口当たりがよくやわらかで、まるやか風味と豊かな肉汁が特徴の仙台牛を手延べ麺と組合せ、ご家庭用の本格派セットをご用意しました。最高級の牛すき鍋に合わせるのは、煮込んでもコシのつよさと美味しさを保つ太手延べ麺『むらさき』と、BUNZA の料理人が科学調味料を使用せず、素材の旨みにこだわって作った割下に、仙台牛の品の良い脂と旨みが溶け出し絶品つゆ。太麺にしっかりとしみ込んだ味はまさに三位一体です。レストランのような味わいをぜひご家庭で味わってみてください。</p> 
希望する市場・業種	～全職種・全業種～ 赤ちゃんからお年寄りまで、どの世代にも必ず喜ばれる商品です。お中元、お歳暮、結婚・出産内祝、慶弔の引き出物にもおすすめです。
メッセージ	<p>今から 136 年前に街道の麺茶屋として始まった二階堂製麺所。以来 5 代にわたって麺づくりを続けています。宮城県産の良い食材を使いながら、宮城・登米から全国、そして海外への展開も目指します。マルニ食品はこれからもマルニの心と技で「笑顔の食卓」をお届けします。</p> <p>普段の食卓に、特別な日のお祝いに、大切な人への贈り物に。様々なシーンでマルニ食品・二階堂製麺所の麺をご活用ください。</p>

連絡先	電話	022-797-3835
	E-mail	hiroki.tsuchiya@02-food.com
	URL	https://www.02-food.com/
	担当者 役職・氏名	ブランド運営部 部長 土屋浩樹

(2022. 7. 1 現在)