

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

<特長>

**全粒粉使用～栄養素や食物繊維が豊富「麦かおる」～**

麦香るは全粒粉を使ったうどんで、ビタミン B2やビタミンEなどの栄養素や食物繊維が豊富で女性層を中心にご支持いただいております。この秋、二階堂製麺所で、一押しのおうどんです。薄茶色のザラザラした食感が特徴で、麦の香りがしっかりとした歯ごたえのある平麺は、今まで体験したことのない「麦の存在感」を存分に楽しめる麺です。健康や味にこだわる方へのギフトにも最適です。現在、二階堂製麺所のレストラン BUNZA（仙台市青葉区一番町）にて、「麦香ると麦つるり 二種盛合せ」を期間限定で召し上がっていただけます。ぜひ、秋の香りを味わってみてはいかがでしょうか。



<特長>

**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」～**

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、まろ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には、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。



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  
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。  
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。

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

(2022.9.1 現在)