

大分県産品 登録情報シート

■ 基本情報

フリガナ	ゴウメイガイシャマルハラ
会社名等	合名会社まるはら
会社所在地	877-0047 大分県日田市中本町5番4号
工場所在地	同上 同上
代表者役職	代表社員
代表者氏名	原 正幸
TEL	0973-23-4145
FAX	0973-23-8859
E-mail	info@soysauce.co.jp
ホームページ	https://www.soysauce.co.jp
年間売上高	2億1千万円
従業員数	社員15名、パート5名
担当者役職	社長（事務）
担当者氏名	原 正幸（石田）
担当者TEL	0973-23-4145
担当者Email	info@soysauce.co.jp



メッセージ・アピールポイント

当社は、明治32年(1899)の創業の会社です。。醤油・味噌・魚醤・ラムネの製造メーカーです。
当社の理念は、「美味しい」「不易流行」。 当社の第一の理念は、「美味しい」調味料を作る事です。と言っても簡単では有りません。美味しいものは人にとって違いますし、時代と共に変化していきます。プロのシェフに美味しいと言って頂ける味を追求したいと考えています。 第二の理念は、「不易流行」です。時代により流行があり、物事は常に変化し続けます。但し、物事の基本には変化してはならないものも有ります。当社のような地方の老舗企業にとって、変化してはならないものと変化しなければならないものの両方が、企業の存続に必要だと考えています。

業種	飲料 調味料	英語表示ラベル対応	不可
----	--------	-----------	----

業務対応可能言語	日本語
----------	-----

生産・製造工程アピールポイント

魚醤の生産量は国内一位。

認証済み認証	HACCP
--------	-------

■ 品質管理情報

品質検査の有無	あり(毎月のJAS検査、指定の項目の観察と分析。)
---------	---------------------------

衛生管理への取組	
----------	--

生産・製造工程の管理	HACCPの製造方法。
------------	-------------

従業員の管理	HACCPの製造方法。
--------	-------------

施設設備の管理	HACCPの製造方法。
---------	-------------

危機管理体制	
--------	--

担当者名又は担当部署名	専務 原 裕次郎	担当者連絡先	0973-23-4145
-------------	----------	--------	--------------

危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入等	PL保険加入あり
--------------------------------	----------

■ 商談に関する必要情報

商談希望国・地域	中国 韓国 台湾 香港 シンガポール 北米 ドバイ フランス
----------	--------------------------------

輸出実績国・地域	中国 韓国 香港 北米 フランス オーストラリア その他(ニュージーランド)	輸出パートナー	あり
----------	--	---------	----

■商品情報

商品名	鮎魚醬		
JANコード	4941773214217	可能対応	業務用対応可能
提供可能時期	通年	発注リードタイム	7日間
内容量	200ml	1ケースあたり入数	24本 (6本小箱入×4)
最大ケース <small>納品単位</small>		最小ケース <small>納品単位</small>	1ケース/日
ケースサイズ <small>(縦×横×高さ: cm)</small>	25.4×37×23.2	ケース重量 <small>(kg)</small>	12.9
賞味期限	2年	消費期限	
希望小売 <small>(税抜: 円)</small>	1,550	税率	8%
仕切単価 <small>(税抜: 円)</small>	個別にお問い合わせください		
主原料産地 <small>(漁獲場所等)</small>	大分県	保存温度帯	常温
売り先	外食 商社・卸売 百貨店 その他小売 ホテル・宴会・レジャー		
ターゲット	富裕層、フレンチ・イタリアンレストラン		



名称 魚醬油(鮎魚)
原材料名 鮎魚、食塩
内容量 200ミリリットル
賞味期限 樽外下部に記載
保存方法 直射日光を避け常温で保存して下さい
製造者 合名会社まるはら
 大分県日田市本町五丁目一四

4 941773 214217

キャップ

商品特徴
 鮎と塩だけで作った無添加の魚醬で、嫌な香りがしません。食材の臭みを消し、素材の味を引き立てる効果があります。魚醬の製造で問題になるヒスタミンの発生がありますが、鮎魚醬にはほとんどありません。この数値により、世界のどのメーカーより衛生的に作られているかが分かります。パリ・ニューヨーク・東京の三ツ星レストランに納入しています。プロのシェフから、世界一の魚醬だねとよく言われます。スペインのエルブジ、パリのアストランス、イタリアのエル・カランドレ、NYのマサとWD50とラーメン中村屋、と言った世界的有名なシェフから「Amazing」と言って頂きました。

アレルギー表示(特定原材料)

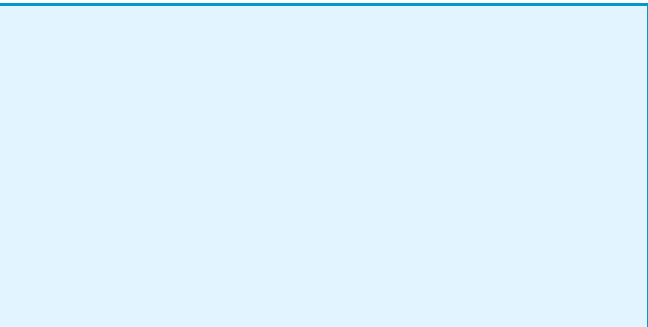
表示義務有	
任意表示	
備考	

利用シーン

特にイタリアンとフレンチに好評です。和食、洋食、中華等、どのような料理にもお使いいただけます。

■商品情報

商品名	柚子ほん酢		
JANコード	4941773211438	可能対応	業務用対応可能
提供可能時期	通年	発注リードタイム	3週間
内容量	500ml	1ケースあたり入数	15本
最大ケース <small>納品単位</small>		最小ケース <small>納品単位</small>	1ケース/日
ケースサイズ <small>(縦×横×高さ: cm)</small>	25.4×37×23.2	ケース重量 <small>(kg)</small>	10
賞味期限	1年	消費期限	
希望小売 <small>(税抜: 円)</small>	999	税率	8%
仕切単価 <small>(税抜: 円)</small>	個別にお問い合わせください		
主原料産地 <small>(漁獲場所等)</small>	大分県と福岡県	保存温度帯	常温
売り先	商社・卸売 スーパーマーケット 百貨店 ホテル・宴会・レジャー		
ターゲット	富裕層、和食・フレンチ・イタリアンレストラン		



名称 ほん酢(しょうゆ(ゆず))
原材料名 しょうゆ(本醸造)(大豆、小麦を含む)、果糖ぶどう糖液糖、ゆず果汁、穀物酢、かつおエキス、酵母エキス
内容量 500ミリリットル
賞味期限 直射日光を避け常温で保存して下さい
保存方法 開封後は冷蔵庫(10℃以下)に保存し、取り扱えるだけ早めに使用して下さい
製造者 合名会社まるはら
 大分県日田市本町五番四号

商品特徴
 塩分控えめ6%。(他社に比べ塩分約1/3カット) 香りを良くするため2種類の柚子果汁をブレンドし、配合にこだわって作りまし。しつかりとした柚子の風味と、ほどよい酸味が、素材の味を引き立て食欲をそそります。柚子を最大量使用していますので、香りが強く、薄まりにくいのが特徴です。特に、ドレッシングと天つゆに最適です。

アレルギー表示(特定原材料)

表示義務有	小麦
任意表示	大豆
備考	

利用シーン
 和食、洋食、中華等、どのような料理にもお使いいただけます。鍋物、湯豆腐、焼肉、餃子のたれ、ドレッシング、焼き魚、和え物等、四季を通してお楽しみいただけます。優しい甘みとすっきりした後味が特徴です。