

東京ビックサイト 展示会に出展しました

大盛況

FOOD STYLE Japan 2022
日本中の食を全国へもっ！世界の食を日本へもっ！
同時開催展 ラーメン産業展 in Japan



ご来場いただき誠にありがとうございました。

丸藤 ver 最高峰の花削りができるまで

入荷した節は当社の冷蔵倉庫で最適な温度・湿度で管理し品質を維持しております。

point

節は枕崎、山川、焼津から厳選して仕入れております。

- ①節を洗い汚れを落とします。
- ②節を柔らかくするために水漬けをします。
- ③加湿庫で寝かせ、水分を維持させます。
- ④蒸し機で加熱し、殺菌します。
- ⑤焼軟機で余分な水分・脂分を抜きます。
- ⑥節を自動削り機に並べます。
- ⑦流れてきた削り節をよくかき混ぜて袋に入れます。



上記①～⑧の工程を経て節から削り節になります。商品によっては2日～3日かけて丹念に仕上げます。また季節によって各工程の作業時間を調整し、安定した商品のご提供に努めています。



丸藤通信 第4号

極秘 カツオ武将リーク情報

いつも鰹節屋の丸藤をご愛顧して頂き誠にありがとうございます。これからもみなさまのご期待に応えられる商品をお届けできますよう努めてまいります。

丸藤からみなさまへ

- ・C-1 昆布
- ・角切りC-1 昆布
- ・韓国昆布

昆布の世界的な需要の増加やコンテナ不足の為、輸入昆布の仕入が困難になる。

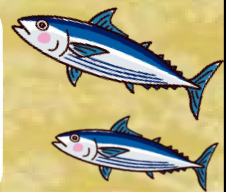
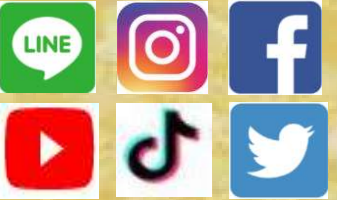
工場新設!?

直売所を本社へ移動&改装!



カツオ武将 インスタグラム フォロワー数 1000人突破

TEL 413-0103 静岡県熱海市網代458-3
TEL 0557-68-4147
FAX 0557-68-0566



～商品紹介～

自慢の削り節 伊豆の花削り



削りたての風味をそこなわず、「味」「香り」を存分に楽しめる少量サイズとなっております。出汁としても、ごはんや豆腐にかけても召し上がって頂ける万能な削り節です。

注目 販売数ランキング

気になる第1位は...
1位 上節 500g
味・コク・香がバランスの良い商品です



- 2位 かつお(特注品) 1kgパック
- 3位 枯かつお節 500gパック
- 4位 だしパックブレンド3
- 5位 だしパック(AT)

*(2022.3~2022.9.30)