

# 第5号 丸藤通信

MARUFUJI NEWS



いつもかつお節屋の丸藤をご愛顧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  
精一杯努めて参ります。  
それでは最新の情報をお届けします！

## ブシメシ - BUSHI MESHI OPEN! -



BUSHI  
MESHI

2023年7月3日(月)に株式会社丸藤本社1Fスペースに  
自社SHOPが併設されたレストラン  
「BUSHI MESHI」がオープンします！コンセプトは  
「節(BUSHI)」の存在と魅力を伝える」です！  
丸藤の節(BUSHI)の一番の強みは美味しさ！  
シンプルながら奥が深いこの「美味しさ」は  
「①素材の良さ」「②燻す手法」「③形状を整える技術」  
によって支えられ、丸藤でしか実現できません..！  
必ず満足して頂ける最上級の削り節をその場で  
召し上がれます！是非お越し下さいませ！

## - ハマスト 稼働! -



2023年7月、網代港魚市場隣接地に新しい  
鮮魚加工施設「ハマスト」が稼働します！コンセプトは  
「HAMA storageからHAMA streamをつくりだす」です！  
網代の浜から新しい流れをつくりだすという意味です。  
ハマストは目の前で水揚げされた魚をスピーディな処理と  
最新の冷凍技術を駆使して生食(刺身)に特化した  
加工を行う施設です。  
季節ごと、その魚に合った加工を施した商品  
をご提案いたします！

## 期間限定！うどんだしパック販売！

期間限定でお試しサイズ「10g×10ヶ」の  
うどんだしパックを販売します！  
この製品は煮出すことで澄んだだしが取れ、雑節が  
主体の濃厚なだしが作れます！  
弊社別売の「濃縮昆布だしPT」をご使用いただければ  
尚一層美味しく頂けます！  
数量限定販売でお値段1袋 ¥610(税抜)です！  
お早めにお買い求め下さい！



お気軽にお問い合わせください。

☎0557-68-4147

✉info@marufuji4147.co.jp

