

## 会社概要

社名	まるか食品株式会社
資本金	9,471万円
従業員数	100名
代表者	代表取締役 川原 一展
事業内容	スルメフライを主体に、海産珍味およびスナック類の製造販売
事業所	〈本社〉 〒722-0212 広島県尾道市美ノ郷町本郷455-10 TEL 0848-48-5585 FAX 0848-48-5595 E-mail info@e-maruka.co.jp URL https://www.e-maruka.co.jp ISO 9001認証 〈東京営業所〉 〒174-0065 東京都板橋区若木2丁目6-8 TEL 03-3931-1224 ISO 9001認証



工場 広島県尾道市美ノ郷町本郷455-10  
広島県尾道市神田町2-11

加盟団体 全国珍味商工業協同組合連合会  
全国いか加工業協同組合  
社団法人大日本水産会

## 会社沿革

- 1961年3月 尾道市に於いてスルメフライ製造業として現会長川原一が個人創業する。
- 1969年6月 尾道市神田町に工場新築移転する。まるか食品株式会社設立。
- 1975年5月 (協)ベイトウン尾道に事務所新築
- 1985年 尾道市神田町に事務所移転、工場・事務所増改築
- 1991年4月 東京営業所開設
- 1993年11月 尾道工業団地に本社工場新築
- 2006年5月 川原一展 社長就任
- 2007年4月 本社工場及び東京営業所にてISO 9001を取得
- 2008年3月 「郷の味(さとのあじ)」商標登録
- 2008年5月 食品衛生優良施設 広島県知事賞 受賞
- 2009年5月 本社敷地内に第2工場増設
- 2013年12月 イカ天瀬戸内れもん味発売
- 2015年 イカ天瀬戸内れもん味、日経トレンドィご当地ヒット大賞受賞

 **まるか食品株式会社**

本社住所／〒722-0212 広島県尾道市美ノ郷町本郷455-10 TEL:0848-48-5585 FAX:0848-48-5595 東京営業所／〒174-0065 東京都板橋区若木2丁目6-8 TEL:03-3931-1224



あけくち

あけくち

瀬戸内ブランド認定商品

SETOUCHI LEMON

瀬戸内れもん味

イカ天

さっぱりなのに、  
なんだかやみつき  
きゅんとする、  
瀬戸内恋の味。

写真はイメージです

f 瀬戸内れもん味イカ天 <https://www.e-maruka.co.jp>

じつは、イカ天の生産工場が全国で  
いちばん多いのは瀬戸内に面する広島県。  
サクサクのイカ天に瀬戸内レモンの  
さわやかなうま味をプラス。  
さっぱりなのに、なんだかやみつきになる  
美味しさです。



瀬戸内レモンと  
イカ天の出会い。

 **まるか食品株式会社**





# 「尾道・広島・瀬戸内・まるか食品」

ONOMICHI

HIROSHIMA

SETOUCHU

MARUKA-SHOKUHIN

## イカ天のメッカ「尾道」

実は日本全国のいか天製造メーカーの多くが尾道にあるんです。このことから、尾道と瀬戸内はいか天のメッカと言っても過言ではないでしょう。ではなぜこんなに瀬戸内に集中しているのでしょうか？「いか」が獲れるから？

いいえ、いかの漁獲量は北海道と青森がダントツに多いです。いか天の材料となる「するめ」も、最近は輸入品も増えていますが、決して尾道で獲れるわけではありません。この謎を解くには、江戸時代まで歴史をさかのぼる必要があります。



## イカ天発祥ストーリー

四国につながる「しまなみ海道」の本州側拠点の尾道は、約800年まえ、平安のむかしより、荘園米の積み出しを行う、天然の良港として開かれています。時代をさらに経て、室町時代より、瀬戸内交通の要衝としてさらに発展し、江戸時代の北前船の西廻り航路が開発されてからは、海産物を中心とした商業物資の集積地として、繁栄を極めました。尾道の港には、北海道から来た北前船をはじめ、九州・四国・大阪などから全国の商船が集まっていました。今でも残る白壁の建物は、当時「尾道千軒」と呼ばれた大繁栄の名残です。その中でも、北海道では取れない、当時の最重要品のひとつ、尾道で製造されていた「塩」を求めて、最上級のスルメ、昆布、ニシンなどを尾道に運んでいました。こうして、全国の最上品の食材があつまる港としても名声を高めました。そのおかげで、諸国の海産物を使った商品も数多く作られたといえます。瀬戸内や尾道でいか天製造メーカーが多い理由は、このような歴史からだったのです。

## いつ来たんね せとうちレモンは？

### 瀬戸内レモンの歴史

瀬戸内でのレモン栽培は明治31年、広島県で始まりました。はじめは、はからずも起こった出来事。和歌山からネーブルの苗木を購入した際、レモンの苗木が3本混入し、それを試しに栽培したことがきっかけだと言われています。そんな偶然が生んだ瀬戸内でのレモンの栽培。瀬戸内ののんびりと温暖な気候はレモン栽培には最適で昭和28年には全国一のレモン産地となりました。

## \\ 尾道市が「日本遺産」に認定されました \\



尾道水道の景観



斜面地の景観

尾道三山と対岸の島に囲まれた尾道は、町の中心を通る「海の川」とも言うべき尾道水道の恵みによって、中世の開港以来、瀬戸内随一の良港として繁栄し、人・もの・財が集積しました。その結果、尾道三山と尾道水道の間の限られた生活空間に多くの神社や庭園、住宅が造られ、それらを結ぶ入り組んだ路地・坂道とともに中世から近代の趣を今に残す箱庭の都市が生み出されました。迷路に迷い込んだかのような路地や、坂道を抜けた先に突如として広がる風景は、限られた空間ながら実に様々な顔を見せ、今も昔も多くの人を惹きつけています。

## おいしさと安心、笑顔と信頼の和。

昭和36年の創業以来、まるか食品は、お客さまの、地域のみなさまの、そして私たち自身の「楽しい笑顔」に役立ちたいとの思いを胸に、日々「おいしい」商品を作り出す事に努めてまいりました。今後も、みなさまに「安心」して食べていただける「おいしい」商品を通じて、笑顔あふれる大きな大きな信頼の「和」をつくり、心豊かな食生活に貢献してまいります。これからも皆さまのご愛顧とご指導のほどよろしくお願い致します。

まるか食品株式会社 代表取締役 川原 一展

## まるか食品のフライがおいしい理由！<sup>わけ</sup>いち!

まるか食品のフライヤーは長さ10m、おいしいか天を作るポイントは？

入口、中間、出口の3カ所で油温度を変えているところ。中までじっくり揚がり、衣もサクッと軽くなります。この技術は天ぷらを知り尽くした、まるか食品にしかできない技です。ぜひ一度、その美味しさを味わってみてください。



長さ10m以上のフライヤー

## まるか食品のフライが美味しい理由！<sup>わけ</sup>に!

天ぷらの美味しさは植物油で決まる！

パームフルーツ油、米油、ごま油をブレンドした油で、パームフルーツ油はくせがなく素材の美味しさを引き立てます。また、米油は米の甘味と香ばしさをもち、ごま油は風味を加えます。このブレンドはまるか食品だけのオリジナルレシピ。ぜひ一度、その美味しさを味わってみてください。

