

- 築地本店
- 築地第二店
- 築地場内店
- 東久留米店
- 越谷店
- 川越店
- 新百合ヶ丘店
- 川崎店
- つくば工場店

- 寿月堂 築地本店
- 寿月堂 銀座 歌舞伎座店
- 寿月堂 パリ店

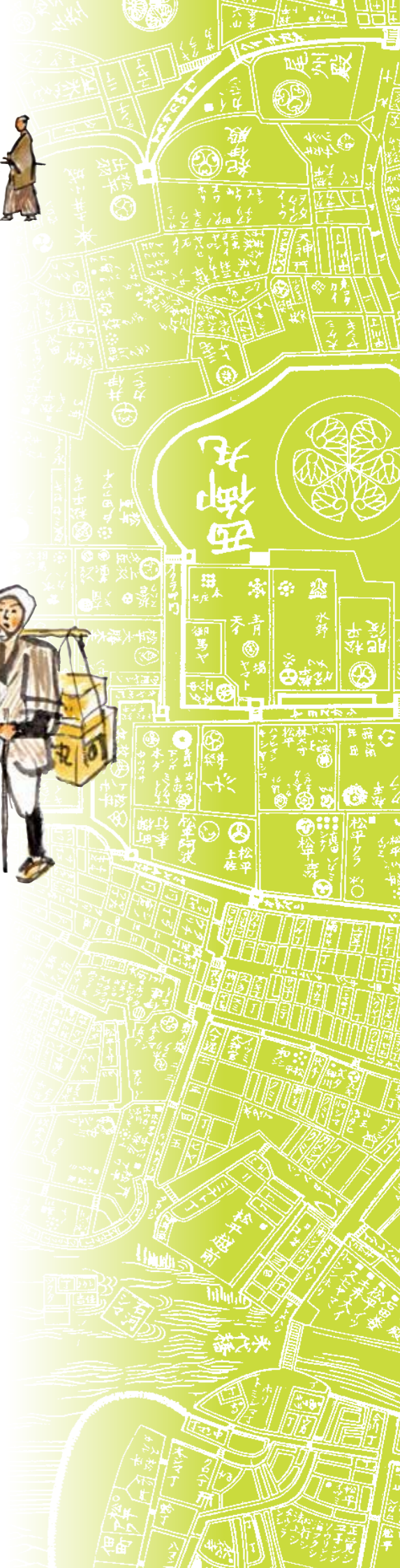


安政元年 創業当時  
(日本橋通り三丁目)

# 丸山海苔店

創業安政元年160年のプロの味  
**東京 築地 丸山海苔店**  
 本社：〒104-0044 東京都中央区明石町 1-23  
 TEL 03-3541-0281 FAX 03-3541-0303

— ご注文・お問い合わせ先 —  
 マルヤマハ ヨイナ  
 ☎ 0120-088-417 9:00~17:00 日曜・祝日は休業  
 FAX 0120-088-419 24時間受付  
 〆 www.maruyamanori.com



# 創業安政元年

日本橋に産声を上げて以来百六十余年、  
海苔のうまさを磨き上げている老舗海苔店。  
高級寿司店をはじめ、料亭やホテルなど約三千軒の  
味の玄人から信頼され、育てられて参りました。

安政元年 創業当時  
(日本橋通り三丁目)

## 老舗は常に新しい

一枚の海苔にも、伝統と革新を重ねた、  
百六十余年の歴史が息づいています。

日本橋から上方へ。  
庶民に愛されていた  
江戸の海苔。  
今もなお息づく  
彦兵衛の  
挑戦する精神。

丸山海苔店の前身、「川口屋」が日本橋に誕生したころ、海苔は江戸庶民の食卓にのぼり、人気食品のひとつに数えられていました。当時、浅草の海苔問屋が将軍家や諸藩の御用を勤めており、日本橋の海苔問屋は新たな顧客獲得に乗り出し、関西方面への商売に意欲を燃やしていました。多くの食品が東下りをする中で、味には見識の高かった京の公卿に認められ、江戸の海苔が上方へ進出できたのは、日本橋の海苔問屋たちの功績が大きかったと評されています。もちろん、日本橋で海苔問屋として商いを営んでいた「川口屋」も江戸の海苔の上方進出には、大きく貢献したと伝えられています。

おいしい海苔づくりの追求に励んだ初代彦兵衛は、保管方法の工夫にも余念がありませんでした。当時、海苔の保管には甕かめを使っていたのですが、唐物の輸入に使われていたブリキの空缶に着目。保存に適し、運搬にも便利な海苔専用の貯蔵箱を考案したのです。これが現在、海苔缶の原型として親しまれているもの。こうした積極的な精神が今も丸山海苔店に受け継がれています。現在は築地に店を構え、三千軒のお寿司屋さんをはじめ、多くのプロに認められ、伝統を守りながら、挑戦をおそれず、精進を続けています。



二代目津島儀助と妻かつ



## 全国の主要漁場から直接仕入れ

寿司店などのプロのご要望にお応えするため、全国の主要漁場の入札権を持つ丸山海苔店の職人が現地に赴き、入念な下見と試食を繰り返して、最上の海苔を仕入れています。

## プロが認める品質と品揃え

味の玄人から信頼され、鍛えぬかれたプロの味。



味・香り・歯切れは産地によってさまざま。

**瀬戸内海産**  
朝焼け、夕映えに趣を変える瀬戸内海。その大自然の摂理から生まれる海苔は光沢があり、大巻、軍艦に最適です。

**千葉・東京湾産**  
古くから、浅草のりとして親しまれてきた江戸の海苔。しっとりとしたコシと甘みがあり、風味は格別。軽く炙ると香りが一層引き立ちます。江戸前すし用に愛用されています。

**九州・有明海産**  
広大な干潟で知られる有明海の流れと筑後川の真水が交わる栄養豊かな「流浜」で摘み取られた海苔は、とろけるような上品な甘さと、香ばしさが特徴です。



「魚は美味しくても当然だけど、米、海苔、わさび、塩など脇役にこだわらなければ」そう語るのは「ミシユラン東京」で二ツ星を獲得した「さわ田」の店主、澤田幸治さん。「うちのしやりは特別に仕入れた『酢』と『塩』を使い、炊き方にも特徴があるため、『こんとび』の野趣あふれる味わいがよく合うんだ。口のなかでとろける海苔の風味は格別。巻いたときにしやりとネタにも良く合い、素材の持ち味を生かしてくれる」と、海苔への思い入れを語ってくれました。チャック袋に入っているため、いつでもパリッと焼きたての新鮮さを損なわないのも魅力のひとつ。澤田さんは、日に何度もお釜でお米を炊き上げ、「炊きたて」にこだわります。海苔も「鮮度感のある状態でお出しするため、備長炭でサッと炙って、焼きたての香りをよみがえらせます。お客様の中には「海苔だけほしい」という方もいらっしやう、何もつけずにパリパリと召し上がられ「美味しい」と言っていたことも。





農林水産大臣賞 三度の受賞

創業者 彦兵衛は、おいしさの追求のために新しい試みを積極的に取り入れるという挑戦者でした。本品は、その彦兵衛の精神を受け継いで生まれた極上品。



創業安政元年  
初代 彦兵衛



プロの味をご家庭で

一般のお客さまにもプロの味をお楽しみいただけるよう、ご家庭用とご贈答用商品を取り揃えています。

三千軒の寿司店などのプロの料理人が太鼓判を押す丸山海苔店の品質。品質だけでなく、利便性も考え、普段使いや手巻き寿司パーティーなど用途毎に使いやすいサイズを取り揃えています。



豊かな有明海、佐賀の厳寒に熟成された旬のものを精選吟味しました。とろけるような甘さ、初々しい香りは、初摘みの贅を尽くした極上の味わいです。

佐賀の  
はしり®



# 東京のおみやげに

東京のおみやげやちょっとしたお礼に。



## 味の個性を彩る

感性に響くおいしさを追求するため、ストーリー性を組みこみながらパッケージにこだわった商品を開発しています。

# 海苔・お茶を美味しく、楽しく

お茶を楽しむ日々のレシピ

簡単! 海苔レシピ



青糸  
— あおいと —  
丸山

味三詩  
究極の味付けのり

とんび  
丸山



### 1 原料仕分け

海苔は産地別、等級別、顧客別に区分けされ、低温倉庫内で大切に保管。



### 2 原料保管

低温で除湿管理された倉庫内。全国の産地で入札・仕入れた海苔が大切に保管されています。



### 3 箱番号による品質管理

業務用から家庭用までの幅広い種類の海苔原料のロケーション管理を行うため、システム上で全ての原料を番号で識別出来るようにしています。



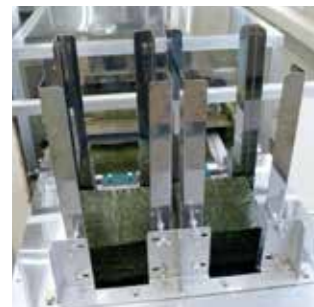
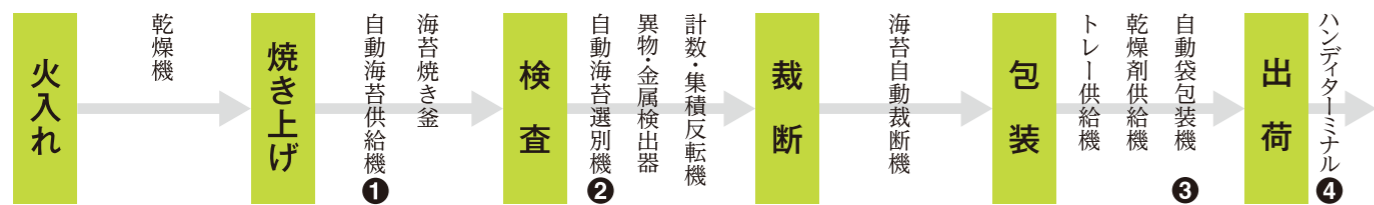
### 4 焼きたてを可能にする生産計画システム

「最高鮮度」の焼きたて海苔をお届けするため、少量ずつ焼き上げ、作り置きをしない生産計画をシステムによって確立しています。



## おいしさの秘密

緻密にカスタマイズされたコンピューターシステム



① 自動海苔供給機

綿密な品質チェックが行われた海苔束を自動で焼き釜に送り出します。



② 最良の海苔だけを選ぶ自動海苔選別機

焼き上げた海苔から穴あき、破れ、異物の付着したものを高性能カメラで選別し、品質保持を実現します。



③ 焼きたてのおいしさを包む包装システム

コンピューター制御で迅速に包装。サイズ別にピッチ調節も可能に。



④ ハンディターミナルによるシステム連動

梱包・発送作業内容をハンディターミナルにインプットすることで、システム上でトレーサビリティを行うことが可能になります。

## 焼きたてへのこだわり

「最高鮮度」の焼きたて海苔をお届けするために

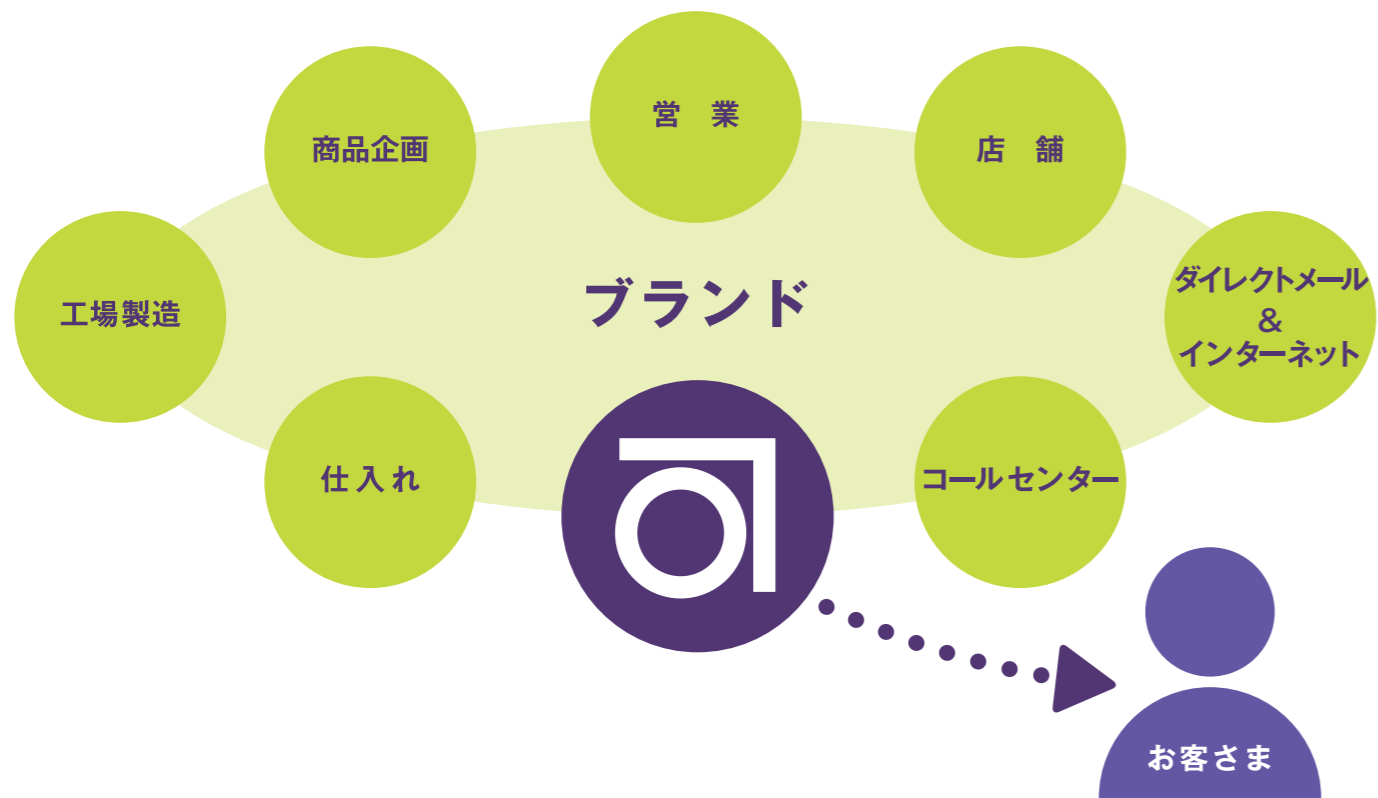


丸山海苔店では、仕入れ・製造・企画・販売までをすべて自社で行い品質管理の徹底を図っています。また、通常9カ月〜12カ月の賞味期限を対して、6カ月の賞味期限を自主的に設け、鮮度の追求も行っていきます。さらに、つくば工場では自動化に頼らず、「仲ばし」「火入れ」「焼き」工程に通常の2倍程の時間をかけ、職人感覚を大切に商品作りを行っています。このような品質管理、鮮度管理、生産管理のこだわりが認められ、農林水産大臣賞を三度受賞しています。

海苔は自然の産物。毎年品質を安定させることは大変難しい問題です。しかし、プロをはじめとするお客さまの求める品質に、確実に仕上げていくことが重要です。丸山海苔店では、一番摘みの中でも5〜10センチのごく限られた部分を中心に仕入れるため、柔らかく、口の中ですりけるような海苔になります。火入れは低温と高温でそれぞれ3時間半と、通常の2倍程の時間をかけて丁寧に行います。海苔に含まれる塩分や厚さ、さらに気温や湿度によって、その都度焼きの温度や時間を調整しています。高級な海苔ほど繊細なため、低温でじっくりと甘みを出すように焼いています。特に、寿司店などのプロからの特注は気合が入ります。3000軒あれば、3000通りの要求があるのと同じで、仕入れの段階から製造にいたるまで、それぞれのプロの好みを頭に思い描いて対応していくのが、丸山の変わらぬ姿勢であると思っています。

この道30年目利き  
職人のこだわり

丸山海苔仕入れ担当  
海苔職人  
櫻井明彦



## 「ブランド」それはお客さまへの約束

お客さまへの約束を守るために、仕入れ～製造～企画～販売のすべてのチャンネルにおいて日々さまざまな活動を行っています。

## 川上から川下までの一貫した自前主義

「プロ御用達の味を工場より最高鮮度でお届けする」ことをコンセプトとして、川上から川下まで自前主義を貫くことで、付加価値の高い商品やサービスを提供しています。

### 仕入れ

妥協を許さない品質基準

### 工場製造

鮮度へのこだわり

### 商品企画

感性に響くブランドワールドの構築

### 営業

プロも認める提案力

### 店舗

専門店づくり

### ダイレクトメール

年6回のキャンペーンのご案内

### インターネット

通販サイトの機能に加え、様々なコンテンツを発信するチャンネル

### コールセンター

システムを駆使し、お客様のご注文に迅速対応





つくば工場店



築地本店

## 茶禅の精神を体感する場

建築家 隈研吾による竹で覆われた空間で、  
ゆっくりと日本茶を味わえます。

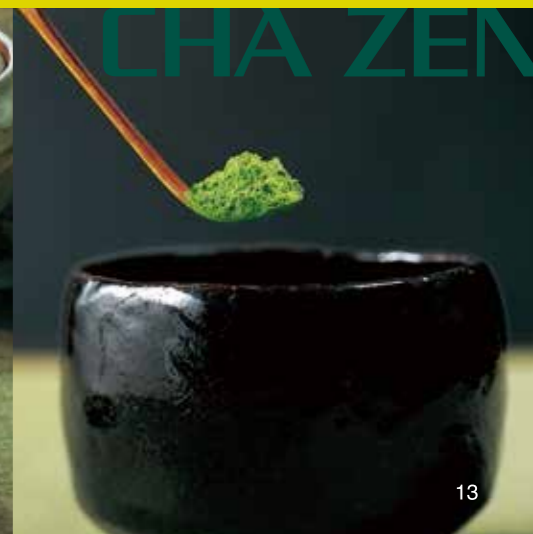
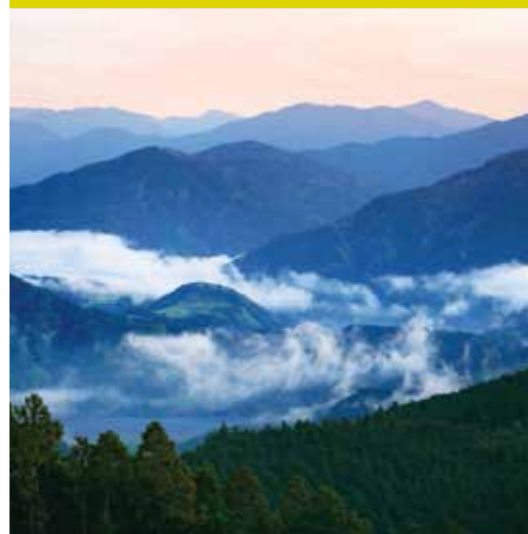
パリ店

銀座 歌舞伎座店



日本茶喫茶・茶葉の店

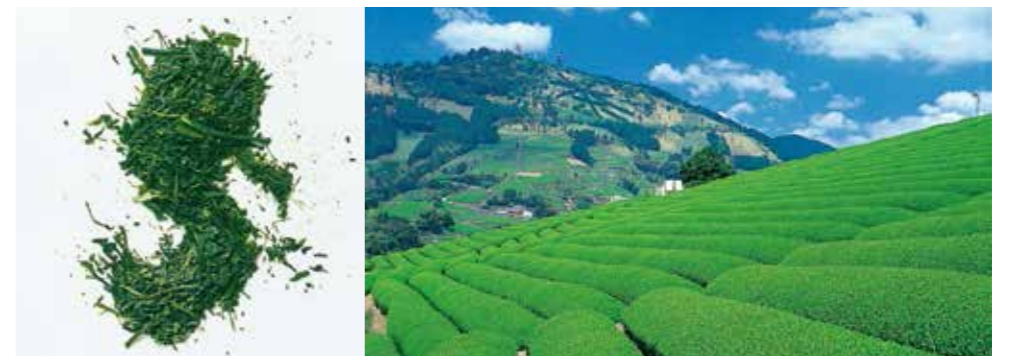
寿月堂は、丸山海苔店が「茶禅の精神をもとに、  
日本茶の美しさ」を世界にお届けするために始めた、  
日本茶喫茶・茶葉の専門店です。





# 茶葉へのこだわり

寿月堂のお茶は、静岡県産の上質な茶葉を主体に、鹿児島県産のふくよかな味わいの茶葉をブレンドした深蒸し煎茶です。コクがありながら喉越しも良く、鮮やかな緑の水色と若葉の香りが特徴のお茶は、世界中の食のプロからも認められています。



# オーガニック茶葉への取り組み

寿月堂は生産者とともにおいしく健康的な有機抹茶栽培に取り組んでいます。



標高六〇〇メートル。天空の里と呼ばれる静岡県川根町には世界農業遺産に登録された農法があります。周辺のススキを畑に敷き詰め、有機物を土壌に供給する農法で作られた抹茶は自然のやさしい味わいがします。おいしく、しかも安心していただけるお茶が、この天空の畑で生まれます。



# 日本茶の美しさを世界に

2008年のオープン以来、日本茶とともに日本の文化を伝えて来た活動が認められ、「ルイ・ヴィトンシテイガイド」や「FIGARO」など200誌を超えるメディアで紹介された寿月堂パリ店。商品の品質も認められ、ミシュラン星付きのフレンチレストラン「ジョルジュサンク」や「マンダリンオリエンタルパリ」などのホテルをはじめ、数多くの食のプロにもお使いいただいています。フランスを起点にヨーロッパ諸国に「日本茶の世界」を広げています。



寿月堂 パリ店

2017年には、建築家隈研吾によるアメリカオレゴン州ポートランド ジャパニーズガーデンの改築プロジェクトに参画。日本茶カフェのプロデュースやギフト開発を行っています。日本茶を世界へつなぐ活動はまだ続きます。



ポートランド ジャパニーズガーデン



特撰  
百年の春  
ひやくねんのはる



玉露  
味匠  
みしよう



三ツ湯  
芽茶80  
ミツユ



特撰  
三ツ湯  
芽茶80  
ミツユ



抹茶  
円光  
Enkou



寿月堂の  
抹茶  
ファイナンシエ  
Financier

# 老舗は常に新しい

革新的な老舗として常に新しい挑戦を続けています。



「連続性」がなく「不確実な時代」と言われている今日、明確な理念を持って常に革新を起こしていくことが企業に求められています。  
「脈々と受け継がれてきた理念」、  
「磨き抜かれた職人技」、  
「品質へのこだわり」をもとに、ITを駆使しながら「マーケティング的な観点」を取り入れ、常に新しい活動を行っていき、世界中のお客様の感性に響くおいしさをお届けし、顧客満足最大化に努めてまいります。

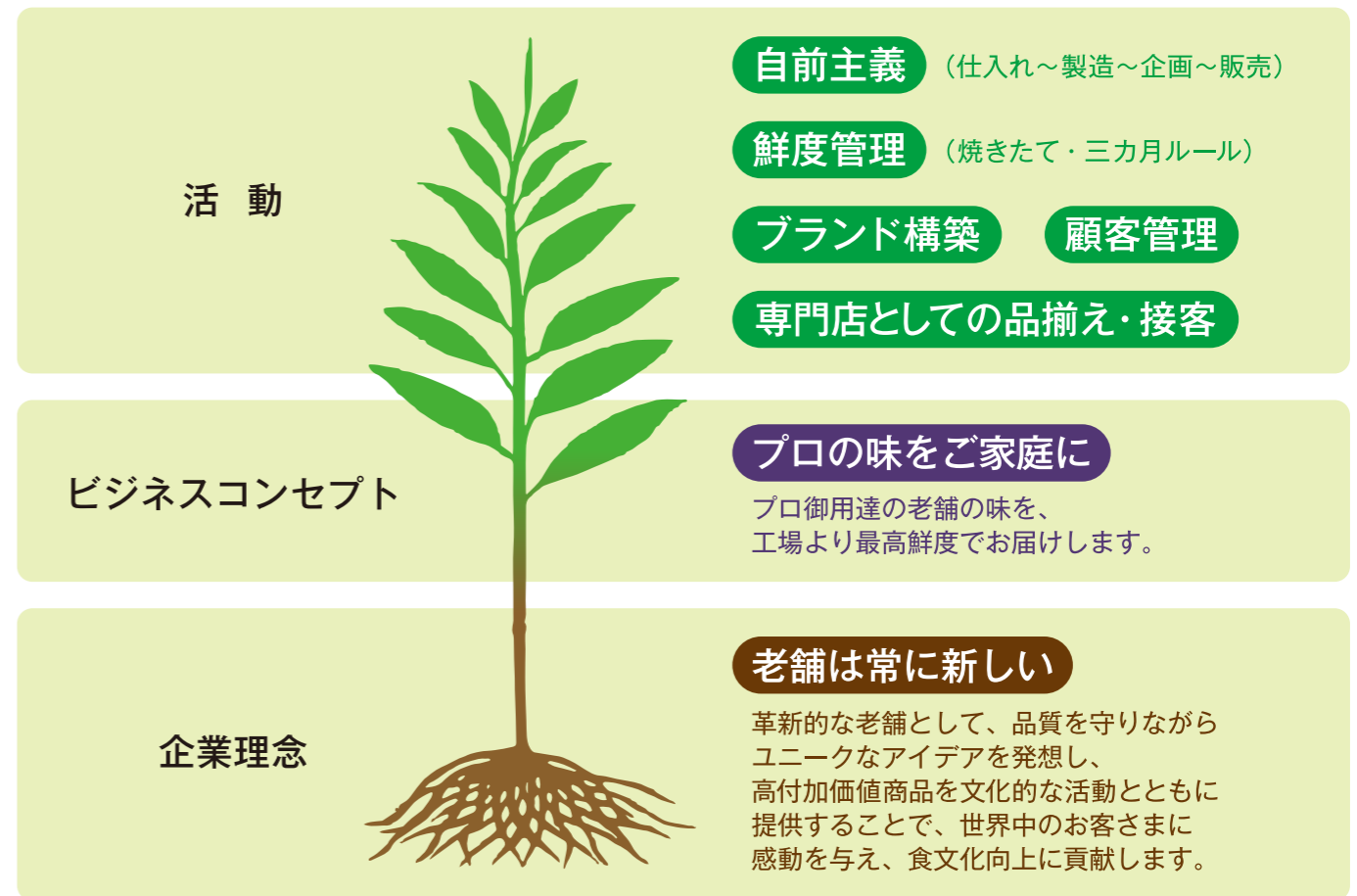
代表取締役社長 丸山慶太



## 会社概要

商号：株式会社 丸山海苔店  
代表者：丸山慶太  
本社：東京都中央区明石町1番23号  
創業：安政元年(1854年)  
設立年月：昭和23年10月  
従業員：約120名  
事業内容：海苔・お茶・自然食品の製造、小売業、ダイレクトメールビジネス  
取引先：国内外の高級寿司店、ホテル、割烹など(約3000店)の料飲店、高級スーパーなどの小売店

# 企業理念 ビジネスコンセプト



# 企業理念を実現するための約束

- ・ プロの料理人の期待に応えるため、手間隙をかけ、品質に妥協しない仕入れ、製造を行います。
- ・ 作り置きをしない製造管理を徹底し、最高鮮度の商品を工場よりお届けします。
- ・ 品質だけではなくストーリー性や文化性のある情緒便益を組み込んだ商品を、幅広い品揃えで提供し、お客様の体と頭と心の満足を追求します。
- ・ 向こう百年を見据えた堅実な成長を続けることで、社員が物質的にも精神的にも幸せを感じられる会社を作ります。同時に設備投資、雇用、納税、文化など、様々な分野で社会に貢献します。