

創業安政元年

百六十年の

プロの味

農林水産大臣賞
三度の受賞

創業安政元年 百六十年プロの味

丸山海苔店は安政元年に産声を上げて以来、百六十余年。海苔のうまさを磨きあげている築地の老舗です。高級寿司店を始め、料亭・ホテルなど、味の玄人から信頼され、育てられて参りました。レストランガイド「ミシュラン東京」では、三ツ星寿司店をはじめ、数多くのお得意様が星を獲得されました。当店は、プロの職人たちがこだわる産地や焼き方、色艶や歯切れの良さなど、数々のご要望に応え、関東一円三千軒のプロにご愛用いただいております。



安政元年創業当時
(日本橋通り三丁目)

株式会社
東京 築地 **丸山海苔店**
www.maruyamanori.com

■お問い合わせ 本社営業部 TEL:03-3541-0542 [午前9:00~午後17:00]
e-mail:eigyoun001@maruyamanori.com

本社	〒104-0044 東京都中央区明石町1番23号	TEL:03-3541-0281
築地本店	〒104-0045 東京都中央区築地4丁目7番5号 築地共栄会ビル1F	TEL:03-3541-0223
築地場内店	〒104-0045 東京都中央区築地5丁目2番1号	TEL:03-3541-8678
築地第二店	〒104-0045 東京都中央区築地4丁目14番17号	TEL:03-3541-7310
東久留米店	〒203-0043 東京都東久留米市下里6丁目3番7号	TEL:042-473-2137
越谷店	〒343-0824 埼玉県越谷市流通団地3丁目2番1号	TEL:048-985-6870
川越店	〒350-1168 埼玉県川越市大字大袋650	TEL:049-240-2255
川崎店	〒216-0012 神奈川県川崎市宮前区水沢1丁目1番1号	TEL:044-975-2762
新百合ヶ丘店	〒215-0021 神奈川県川崎市麻生区上麻生1丁目6番3号 マブレB1F	TEL:044-955-5611
つくば工場店	〒300-2406 茨城県つくばみらい市福岡2318-5	TEL:0297-52-7156

<日本茶喫茶・茶葉の店>

寿月堂 東京店	〒104-0045 東京都中央区築地4丁目7番5号 築地共栄会ビル1F	TEL:03-3547-4747
寿月堂 パリ店	95. rue de Seine 75006 Paris France	TEL:+33(0)1 46 33 94 90

農林水産大臣賞 三度の受賞

職人芸の通の味

丸山海苔店では全国主要漁場における入札権を持ち、ベテランの職人が最上の海苔を仕入れています。仕入れ・製造・企画・販売までを自社で行う事で、品質管理を徹底。また他社では通常9ヶ月〜12ヶ月ほどの賞味期間を、自主的に6ヶ月に設定し、鮮度への追求も行っています。一流の寿司職人をはじめ、お客様からの多種多様なご要望にお応えするため、自動化に頼らず、「火入れ」、「焼き」工程に時間をかけ、職人の感覚を大切にしています。

このような品質管理、鮮度管理が認められ、2010年三度目の農林水産大臣賞を受賞いたしました。



「ミシュラン東京」星を獲得した7割近くの方々は当店のお得意様です。



「はしり」とは「旬」のこと。旬のりは少量しか採れないため、古くは宮中に献上されていたといわれています。

佐賀のはしり®

有明海産

広大な干潟で知られる有明海の海流と、筑後川の真水が交わる栄養豊かな「一流浜」で摘み取られた極上品。とろけるような甘さと上品な香ばしさが、初摘みの贅を尽くした極上の味わいです。



1帖 800円～2,000円

上総のはしり®

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味があり、風味は格別。軽くあぶ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。



1帖 800円～2,000円

明石

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、「黒味と光沢」に特徴があり、太巻、軍艦に最適です。



1帖 350円～600円

旬の青のりが飛んだ 職人芸の通の味

丸山の「こんとび」は海苔の格付け等級である「混(こん)」「飛(とび)」を商品名にしたもので、青のりが混ざった香りのある海苔です。自然の産物ゆえに希少性が高く、野趣あふれる味わいは食通から「昔の海苔に一番似ている」といわれています。

極上こんとび®

しつかりとした甘みとほろ苦さが特徴の有明産



1帖 350円～2,000円

江戸前こんとび

磯の香りと澄んだ甘みが特徴の東京湾産



1帖 300円～2,000円



「こんとび」をご愛用

■横浜「鮭はま田」

店主 浜田剛氏

香りと味にパンチがあり、海苔が具材に負けないので、マグロやウニ、イクラなどこってりとしたものに良く合います。中でも、鉄火巻きに、煮切り醤油をつけて食べるのがおすすめです。しつかりとした海苔の風味がマグロの強いうまみを更に引き立たせますよ。

■銀座「やわ田」

店主 澤田幸治氏

「極上こんとび」は口の中ですりける繊細な風味はもちろん、巻いたときにしやりとネタとのバランスが良く、野趣あふれるほろ苦い香りが、素材の持ち味を生かしてくれるので気に入っています。



九州産有明
とろけるような甘さと
上品な香ばしさ。



1帖 200円～

千葉産江戸前
しっとりとしたコシと
甘味があり、風味は格別。



1帖 200円～

瀬戸内海産
すしのり
「黒味と光沢」に特徴が
あり、太巻、軍艦に最適

1帖 150円～

瀬戸	千葉	九州	
★ 適度な磯の香り	★★★★ 野趣あふれる 磯の香り	★★ 初々しい香り	香
★★★★ 真っ黒な光沢のある色 巻いた後、艶が出る	★★ 適度な黒さ	★★ 葉緑の緑色と 藍色の美しい焼き色	色
★★ しっかりと破れにくい 太巻、軍艦に最適	★★ しっかりとした草質のため コシがある	★★★★ 最も軟らかく 歯切れが良い	歯切れ
★★ バランスが良く 食材を選ばない味	★★ スーッと口の中で とろける甘さ	★★★★ うまみ成分たっぷりの甘さ	味

自然の逸品

丸山海苔店が
直接買い付けた厳選素材を
特別頒布いたします。

青糸

あおいと
④
四国・吉野川の清流で
採取した旬の極上青のり



80g



いろいろできる青糸料理

きざみのり

業務用
きざみ各種



2.5mm 100g

江戸の香り

香り高い千葉産高級きざみのり
お蕎麦はもちろん、井や野菜サラダ、
玉子焼き、大根おろしなどに。



2mm 100g

こんとびきぬ糸

旬の青のりが飛んだ「こんとび」を
極細きざみに仕上げました。ほろ苦
い甘さと磯の香りは、とろろ汁や冷奴、
大根おろしなどによく合います。
チャック袋入り。



0.5mm 50g

抹茶アイスクリーム 中嶋農法栽培抹茶使用

抹茶のほろ苦い甘さと、
上質な生クリームが見事
に調和し、濃厚なコクを
実現。天然のこんにやく
を使用しているため
なめらかな舌触りと
さっぱりとした後味です。



1L

有機栽培 完熟コーヒー豆

農園作りからこだわった
有機栽培完熟コーヒー



ブラジル



ジャマイカ、
ブルンディ他

だし昆布

最高級礼文島香深産
北海道礼文島の中でも
最高級品といわれる香深昆布。
京都の一流料亭だけに流通する、
関東ではなかなか手に入らない
幻の逸品。



170g



わさび

鮮度・香り・色の良い原
料のみを使用。本格的な
冷凍生わさび、粉わさび
を幅広く揃えています。



ガリ

高級寿司用白・ピンク
ガリを、様々な形態で
ご用意しております。



かんぴょう

一昼夜浸漬することで、
味を均一にしみ込ませま
した。国産をはじめとし
た商品を幅広く揃えてい
ます。





築地 丸山 真月堂

三千軒のプロに信頼された丸山海苔店が、厳選した薫り高いお茶を、ご要望に合わせてご提供いたします。

店舗紹介

築地店
築地の日本茶喫茶・茶葉の店では、居心地の良いモダンな和の空間で、お好みの茶葉が選べます。



パリ店 サンジェルマン・デ・プレ
フランス・パリ初の日本茶葉専門店。建築家・隈研吾氏の竹を駆使した空間で、茶禅の精神を体感していただけます。



つくば工場店
野点も楽しめる竹に囲まれた和の空間



ティバッグで
水出し冷茶もカンタン

水出しで手軽に作れる深いコクの冷茶は、夏場だけでなくビバレッジ商品としても通年お使いいただけます。

抹茶をドリンクやお菓子やお料理に

土づくりからこだわった栽培方法で作られた高級抹茶や、お菓子用の抹茶まで幅広く取揃えています。

焼酎の緑茶割り

苦みが少なく甘みを感じる緑茶は、焼酎との相性も抜群。業務用パックのお茶と比べて経済的。ティバッグのお茶で、手軽に本格的な緑茶割りをお客さまにサーブ出来ます。



まつり茶屋 寿

深蒸し煎茶の一番茶葉使用。青葉の若々しい香り、適度な渋みとキレのある味が口の中をさっぱりさせます。



1kg

おすし屋さん専用茶

一番茶を中心に選別した粉茶に、抹茶を加え、清涼感のあるすっきりとしたお茶に仕上げました。



500g

インスタント・パウダーティー

注ぐだけで緑茶の自然な味わいが楽しめます。



ティバッグ

煎茶、ほうじ茶、玄米茶などのティバッグを大容量で。

抹茶 富士の春

清純な芳香
鮮やかな緑色
お菓子やドリンク作りにたっぷり使えます。



300g



まつり茶屋 荒茶

うまみたっぷりの芽・茎・芯が混ざった荒茶仕立ての粉茶。まろやかなのどごしと鮮やかな水色が特徴です。



500g

まつり芽茶 80

うまみ成分のテアニンをたっぷり含んだ芽の部分を選別。高級抹茶入りで、味・香り・水色が豊か。熱湯でサッと淹れられるため、お寿司屋さんでも重宝されています。



500g / ティバッグ70袋

まつり煎茶スライス

深蒸し煎茶を細かくスライスした茶葉を抹茶とブレンド。やわらかな甘みとすっきりとした味わいが特徴です。



500g

粉茶 まつり

すっきりとした味わいが特徴。お値打ち感のある粉茶です。



1kg