



有限会社 マルキ 阿部商店

住 所 〒046-0023 北海道余市郡余市町梅川町674番地4

営業時間 午前8時～午後5時

定休日

日曜日

T E L 0135-23-5857

FAX

0135-22-3697

メー ル

ホームページ

北海道礼文産ホッケの開きは自信の一品

昭和30年頃創業し、当時は鮮魚卸しと燻製品販売などを業務としていました。現在は、主力の身欠ニシン、カレイを中心とした、ホッケやニシン、サンマなどの干し魚、期間限定でタラの粕漬けなどを製造しています。身欠ニシンの乾燥時間は、製品によって細かく対応。干しホッケは、新鮮で脂の乗った礼文産の秋物（一級品）を使用しています。当社の干し魚製品は一夜干しの後、夜中に搬出して明け方には市場に並びます。身欠ニシンは5kg単位で、ホッケやニシン等の干し魚製品は5枚単位で、それぞれ店頭にて小売り対応します。



身欠にしん

ソフト・1kg詰

アメリカ産ニシンを使用。5、10kg単位での小売り可能です

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



身欠にしん

8分干・1kg詰

アメリカ産ニシンを使用。5、10kg単位での小売り可能です

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



開きほっけ

北海道産ホッケを使用。脂の乗った原料を赤穂の塩で味付けしています

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



干しがれい

左・宗八／右・ナメタ

宗八・ナメタともに北海道産を使用しています

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



たら粕漬け

余市町前浜産タラを使用。酒粕にも甘味を加えて食べやすく仕上げています。毎年12・1・2月の3ヶ月のみの製造です

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



開きにしん

ロシア産の、脂の乗ったニシンを使用しています

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---

概要

代表者	代表取締役 阿部 昭夫
従業員数	19名(うち正社員19名)〈平成30年 10月現在〉
取扱商品名	身欠にしん、干しがれい、開きほっけ、開きさんま、たら粕漬け
主要販売先	カネシメ高橋水産㈱、丸水札幌中央水産㈱
企業の沿革	昭和30年頃：阿部昭蔵氏により創業 昭和56年：有限会社マルキ阿部商店設立



会社外観