



# 有限会社 マルコウ 福原伸幸商店

住 所	〒046-0023 北海道余市郡余市町梅川町678番地		
営業時間	午前8時～午後4時30分	定休日	日曜日
T E L	0135-22-2299	FAX	0135-22-5699
メ ー ル	info@fukuhara-yoichi.co.jp	ホームページ	http://www.fukuhara-yoichi.co.jp

## ニシンの食文化を支えながら次代に伝えていくために

当社は、ニシン製品の製造および卸売り業者であり、創業以来ニシンに特化した製品で様々な食べ方を提案しています。主力の身欠ニシンは、脂の乗った時期に水揚げされた原料のみを使用。様々な用途や料理に使えるよう、干し方、干す日数などの加工方法にも柔軟に対応します。メニシンやニシンの珍珠などの商品開発も行い、さらなるニシンの食の可能性を追求しています。道内はもちろん関西や東北等、各地に根付いた昔ながらのニシンの食文化を支え、いかに次代に伝えていくかを念頭に、製品作りをしています。



余市流鯨の肴(ジャーキー)

40g・100g

身欠にしんを酒のアテとして食べたその食べ方を現代風にアレンジ。大きな骨を外し、柔らげ仕上げで食べやすくした珍味です



ぬかにしん

1箱25袋入り

「世界一旨い」ペーリング海産にしんを仙台以来のレシピでつけ込んだ「ぬかにしん」は絶品。米糠の風味と塩辛さがにしんの味を引き出した、ごはんが進む美味しさです



甘酢しめにしん

1袋2枚入り

ニシンを甘酢で漬けた商品。そのままはもちろん、ちらし寿司の具材やマリネ、カルパッチョなどに



にしんの切りこみ

250g・1箱12個入り

原料を塩・米麹・唐辛子等で熟成させます。ニシンはあまり細かくせず、その風味を生かしています



鯨珍味 バクバクシリーズ

各60g

唐辛子味&ブラックペッパー味&ジャーキー味の3種類をご用意。にしんを食べやすいサイズにカット。大きな骨も丁寧に外しているのでお子様にも安心! 大人気です!



銀とろにしん

半身1枚入り/2枚入り

世界中のにしんを食べた先代社長も「世界一旨い」と太鼓判のペーリング海産のにしんの一夜干し。焼きたてにお醤油をジュッと…脂の乗ったにしんに思わず笑みがこぼれる感動の味

※商品のお問い合わせ→余市駅前 柿崎商店(TEL0135-22-3354)まで「マルコウの商品について」とお尋ねください

概要	
代表者	取締役社長 福原 江太
従業員数	13名(うち正社員5名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	600万円
取扱商品名	身欠にしん、糠にしん、にしん切り込み
企業の沿革	平成元年10月:福原伸幸氏により創業



会社外観