

# 本物の味を

次の百年へ。

創業明治40年。

100余年にわたり、  
焼きちくわや揚げかまぼこの練り物を  
つくり続けてきました。

すべてを失った

2011年の東日本大震災から4年、

皆さまから愛された伝統の味を後世に伝えるべく

再開を決意しました。

これからも本物の味にこだわり、  
ひとつひとつ心を込めてつくり続けます。

励ましをいただいたおひとりに  
感謝を込めて：



三陸で水揚げされた新鮮な海の幸が老舗の味になりました。

創業以来こだわり続けてきた「本物の味」を  
皆さまにお届けします。



**昔ちくわ**  
手づくりの素朴で  
味わい深い。  
焼き目が香ばしい  
昔ながらの味です。  
そのまま食べておいしい  
こだわりのちくわです。



**さつまあげ**  
創業から守り続けてきた  
昔ながらの味わい。  
ほどよい肉厚と  
しなやかな食感。  
味わうほどにおいしい  
定番の揚げかまぼこです。



**三陸揚**  
三陸の海の恵みと  
山の恵みをミックス。  
たまねぎ、にんじん、  
あかもくが入った  
揚げかまぼこです。



## 三陸大判揚

三陸揚の大判タイプ。しっかり練り込んだ  
肉厚の食べごたえのある食感と  
海と山の旨みがたっぷり詰まった揚げかまぼこです。



## 三陸海藻三昧

その名の通り三陸産のめかぶ・わかめ・こんぶを  
たくさん入れました。  
新鮮な磯の香りをお楽しみいただけます。



## 三陸揚ごぼう

三陸の農家が一生懸命育てたごぼうをたっぷり入れました。  
ごぼうの香りと旨みが口いっぱいに広がる  
揚げかまぼこです。



## 三陸揚たまねぎ

三陸の肥えた畑で採れた  
甘くて柔らかいたまねぎをたっぷり入れました。  
たまねぎの旨みと刻みたてのシャキシャキ感が楽しめます。



## 枝豆しいたけ

肉厚のしいたけと粒の枝豆をミックスした  
風味豊かな揚げかまぼこ。粗く刻んだしいたけの旨みと  
枝豆の甘みがギュッと詰まっています。



## 五目揚

けんちん汁風の味付けをしたごぼう・にんじん・しいたけが  
たっぷり入った揚げかまぼこ。  
どこか懐かしいふるさとの味です。



## 三陸小丸揚

あみエビ・いさだ・あかもくをたっぷり入れて、  
しょうがのアクセントを加えました。  
しょうがの風味がピリッときいています。



## たっぷり野菜のミヤコロッケ

三陸産タラのすり身にたっぷりの野菜、牛乳を加えて  
練り込んだ生地をコロッケ風に仕上げた揚げかまぼこです。  
外はカリッ、中はもちっとした食感が好評です。



## シャキシャキわかめのミヤコロッケ

三陸真崎産の肉厚わかめをたっぷり入れて  
陸前高田産の生姜をきかせたミヤコロッケは、  
わかめのシャキシャキ感がたまらないと評判です。

- 「わかめシャキリミヤコロッケ」平成27年度宮古市新加工品コンクール優秀賞
- 「あかもく入り三陸昔ちくわ」平成20年度岩手県水産加工品コンクール連合会長賞
- 「たまねぎ・にんじん・あかもくたっぷりヘルシー3色揚げ」平成19年度岩手県水産加工品コンクール岩手県知事賞
- 「そのまましいたけ」平成11年度岩手県水産加工品コンクール連合会長賞

創業明治40年、味の老舗。



丸徳

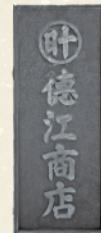


創業明治40年、味の老舗。

伝統の味は絶やさない。



瓦礫から見つかった  
旧屋号看板と練り白



創業明治40年、味の老舗。

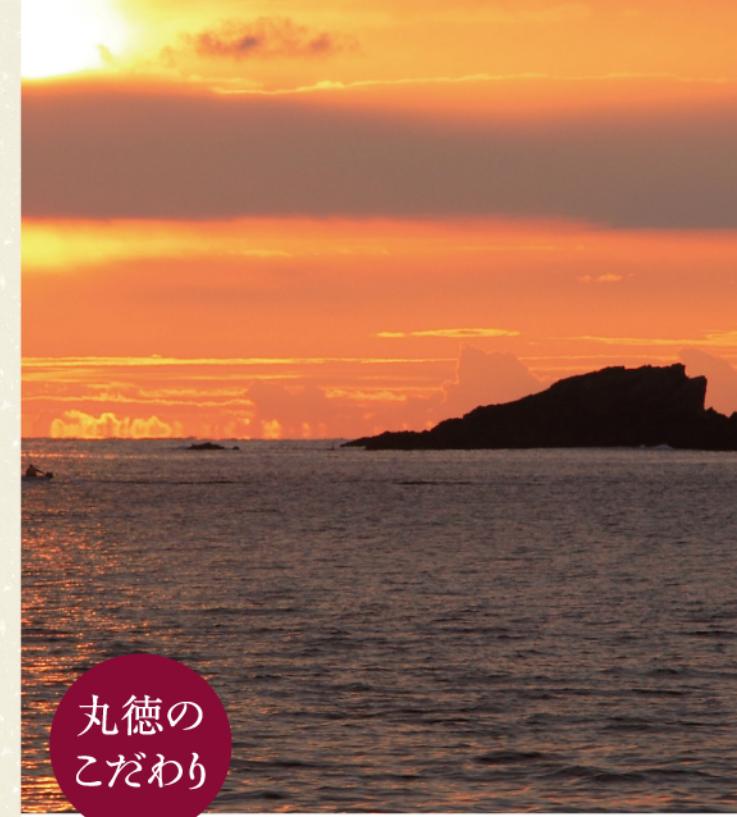


有限会社 丸徳

〒027-0021 岩手県宮古市藤原2-4-16

TEL.0193-62-6646 FAX.0193-62-6647

リーフレット制作:平成27年度 盛岡市  
「絆・デザイン魅力創造事業」



丸徳の  
こだわり

- ◎吟味に吟味を重ねた国産100%の原料。  
職人の厳しい目利きに合格した三陸産を中心に国産の魚を100%使っています。
- ◎味の決め手は自然海塩で熟成させた魚醤。  
海のミネラルたっぷりの自然海塩と宮古産の鮭や前浜で獲れた小魚を独自に加えて、じっくり熟成させてつくった魚醤です。
- ◎魚本来の旨みを引き出す製法。  
ひとつひとつ、職人の愛情を込めた手づくり。魚本来の旨みを存分に引き出す昔ながらの製法で造っています。手づくりによる絶妙な食感は丸徳ならではのおいしさです。
- ◎「安全・安心」な品質管理。  
丸徳では化学調味料をできる限り使用せず、合成保存料は一切使っていません。お客様一人ひとりの健康を願って、安全で安心な食品をお届けしています。



- 工場見学、ちくわ・揚げかまぼこ作りの体験学習も実施しています。  
お気軽にお問い合わせ下さい。TEL.0193-62-6646