



独自のうに製造工程

- 漁港に水揚げされたウニをそのまま当社工場に運び入れます。
- 殻を割り、ウニに付着するワタなどをきれいに取り除きます。
- 一つ一つ丁寧に折に盛り付けます。
- 梱包し、全国の市場やホテル、旅館、料亭や居酒屋様、そして個人のお客様に出荷いたします。
- この一連の作業を熟練した工員さんが、鮮度をそのまま短時間で加工し、みなさまへお届けいたします。



網沙布岬より北方領土を望む

二つの海から届くもの
太平洋とオホーツク海が
交差する根室は、美味しい
海産が豊富に水揚げされます。
特に
「北方四島産のうに」
は身入りが良く、濃厚な味わいと
ともに口の中で甘く
とろけるような食感
このうにだけのものです。
根室のうにの美味しさと
楽しさをみなさまに
お届けいたします。

株式会社 マルミヤ宮崎水産

北海道根室市桂木153番地

TEL 0153-27-1116

FAX 0153-24-0393

<http://www.miyazakisuisan.com>

根室マルミヤ



※漁模様などで在庫が無い場合もございます。
※最新情報はホームページをご覧ください。

北海道・根室の海から

美味しいから
贈りたい



宮崎水産

エゾバフンウニの製品



250g

■ エゾバフンウニ

甘味がありコクがあり濃厚な味と食感がほどよく合います。北方四島産のバフンウニは、自然の中で育った、天然のうにです。



150gバラ

折一本詰め



ムラサキウニの製品



250g

■ ムラサキウニ

黄色く輝く身がその上品さを物語っています。とろける食感にバフンウニより控えめな味はどこか上品さを感じられます。



150gバラ



100gバラ



塩水うに (エゾバフンウニ) 100g



天然・無添加

■ 鮮度そのままパックでお届け致します
当社の塩水うには、採れたてを素早く丁寧に塩水パックにしました。磯で食べるそのまま新鮮な味をきっとご満足いただけます。
おすすめの逸品です。

マルミヤ宮崎水産の海の幸シリーズ
味付つぶ・味付きたり・味付帆立の子

根室産さんま魚醤仕込み 化学調味料 無添加



ご注文、お問合せは、電話 0153-27-1116 までお気軽にどうぞ。

※価格は価格表が当社ホームページ、お電話などでお問合せください。 ※個人宅へは輸送時の荷ぐずれがない「塩水うに」を全国ご発送におすすめいたします。