



丸二商店

# 海のまち碧南から、 おいしさをあなたのもとへ。

ここは、愛知県西三河地方の端に位置する碧南市。

三河湾と矢作川に囲まれ、  
むかしから、醸造業・農業、  
そして漁業が盛んな港町です。

食へのこだわりが強いこの地から  
きょうも、てまひまかけて  
おいしい一品を。





創業は昭和二十五年、  
日本で唯一の酢メの専門店です。

わたしたち丸二商店は

創業73年を超える日本唯一の酢メ専門店。

創業初期、地元大浜漁港で揚がる魚を  
加工し始めたのが起源です。

伝統を継承しつつ、変わりゆく時代に合わせながら  
おいしさを追求しています。



てまひまは惜しまない。  
こだわりの製法と  
職人の技術が生み出す味。

味の秘密は、オリジナルブレンド酢を使った独自製法。

また、魚の身はとてもデリケートです。

塩漬け、洗い、酢漬け、カットから盛り付けなど、

調理におけるほぼ全ての工程は、

熟練の職人が手作業で行っています。



1



## 塩漬け

魚の臭みや余分な水分を抜き酢漬けの味が染みわたる最適な状態へ。朝昼晩と魚の状態を確認しながら魚の種類、大きさ、脂乗り、季節などにより、調整して塩漬けし、魚本来の旨みを引き出します。



オリジナルブレンド酢

2



## 流水洗い

塩漬けた魚を流水とお酢の2段階に分けて洗います。魚の身が崩れないよう、機械は使わず手作業で行います。

3



## 酢漬け

長年研究してとり着いたこだわりのオリジナルブレンド酢で酢漬けます。職人の手で一枚一枚並べて、じっくりと漬け込みます。

4



## カット・盛り付け

魚の状態を見定めながら、一枚一枚、丁寧にカット。鮮度が落ちないように、手早く、美しく盛り付けます。

5



## パッキング・検品

美しく盛り付けた酢炙を、形くずれのないように丁寧にパッキング。その後、機械と人の目のダブルチェックで検品を行います。



イメージ

てまひまを手軽に。  
職人の味と盛り付けをそのまま食卓へ。

丸二商店の商品は、すべて職人の手によって美しく盛り付けてからパッキングしています。また、冷凍なので、ストックしておけばいつでも簡単にプロの味と盛り付けをご家庭でお楽しみいただけます。

冷凍だから、ストックもOK!





## 商品ラインナップ

そのままでもよし。  
アレンジしてもよし。



### 金のメさば

しめさば界の金メダルを目指して。  
昆布だしと鰹だしでまろやかに仕上げました。



### お造りしめさば

丸二商店のロングセラー定番商品です。  
ごはんの上に乗せ、しめさば丼がおすすめです。



### 極旨仕込の お造りしめさば

さばの旨味の中にキリッとした酸味を感じる  
さっぱりした後味に仕上げました。



### しめさばお造り (ししゃも卵添え)

しめさばとししゃも卵のぶちぶち感がグセになる一品。  
丸二商店スタッフにも人気の隠れた一品です。





## 小肌酢メ

お寿司のネタや、野菜や海藻の酢の物と和えたりと、お料理の幅が広がる一品です。  
丸二商店の1番のロングセラー商品。



## お造りしめこはだ

便利な切れているしめこはだです。  
さっぱりしたまろやかな味なので  
サラダなどと相性も抜群です。



## 海鮮三種盛り

こはだ・いとより鯛・にしんの三種類の酢メが  
野菜と一緒に楽しむ贅沢な三種盛り。  
ちらし寿司にもおすすめ。



## いわし酢メ

いわしは酢メにしてもおいしい魚です。  
脂が乗ったいわしをほどよい酸味で仕上げました。  
添えられた生姜との相性は抜群です。



## 酢の物三種盛り

丸二商店の代表的な酢メである  
しめさば・しめこはだ・しめいわし  
が一度に楽しめる商品です。



使いやすくりニューアル!

**丸二商店**  
オンラインストア



マル二のなかま  
こはだちゃん



合資会社

# 丸二商店

〒447-0848

愛知県碧南市錦町1丁目23番地

TEL 0566-41-0106

FAX 0566-48-2363

営業時間：平日10:00~16:00

定休日：土・日・祝・GW・年末年始  
(その他臨時休業日あり)

- ふるさと納税の返礼品もございます
- 当店はインボイス登録事業者です



OFFICIAL WEB SITE

丸二商店ホームページ

<https://www.maru2.co.jp>

