






事業社名	まるてん有限会社 かつおの天ぱく		
代表者名	天 白 幸 明		
住 所	三重県志摩市大王町波切 2545-15		
T E L	0599-72-4633	ホームページ	http://www.katuobushi.com/
代表者からの メッセージ	<p>伝承「手火山製法」にて、備長炭の原料薪をもって燻し上げる古法を今日でも受け継いでおります。手仕事につき生産量に限りがありますが、鰹節の真髓は用途に合わせて削り、いち早くお手元にお届けすると考えております。</p> <p>削りたての香り、味の深み、新鮮さをお楽しみください。</p>		


出展品目	雪節(粉末)
	上質カツオが原材料で、鰹節の血合部分を取り除き、粉末状に仕上げました。
お客様ターゲット	味（旨味）を採求される消費者への提案品。内食がふえる中、塩分を抑えても旨味がきちんと感じられる鰹節。小さなお子様から年配の方まで全ての層にご利用いただけます。
利用シーン	お台所での一袋は何にでも便利で重宝な一品です。だしの風味を強めたいとき、少量お加えください。香り、風味、コク味倍増。


出展品目	月節（混合削り節）
	国内で獲る宗田カツオ、ムロ鱈を主原料として、だし本来の持つ香り、甘味、こく味を十分お楽しみいただける様合わせ仕上げてあります。
お客様ターゲット	味（旨味）を採求される消費者への提案品。内食がふえる中、塩分を抑えても旨味がきちんと感じられる鰹節。小さなお子様から年配の方まで全ての層にご利用いただけます。
利用シーン	うどん、そば、めんだしに最適。


出展品目	花鰹 四季重寶
	<p>血合い抜きのため、香り良く澄みきったおだしが特徴です。香りたつ追いがつお、上品なおだし、一番だしとして御利用下さい。</p>
お客様ターゲット	<p>味（旨味）を探求される消費者への提案品。内食がふえる中、塩分を抑えても旨味がきちんと感じられる鰹節。小さなお子様から年配の方まで全ての層にご利用いただけます。</p>
利用シーン	<p>お吸い物や、あまり色を付けずに素材を活かしたい煮物に最適です。</p>


出展品目	鬼鰹 漁師厚削り
	<p>良質カツオを原料に長時間の煮出しにも堪えられる厚削り仕上げです。コク、香り、のびの良さが最大の特徴です。職人好みの濃厚なだしが仕上がります。</p>
お客様ターゲット	<p>味（旨味）を探求される消費者への提案品。内食がふえる中、塩分を抑えても旨味がきちんと感じられる鰹節。小さなお子様から年配の方まで全ての層にご利用いただけます。</p>
利用シーン	<p>煮込みやうどん、そばなど濃厚な出汁を取るときにおすすです。</p>


出展品目	波頭 輕輕削り
	<p>波頭のしぶきを想い、削り上げました。鰹節の節目を切断するように削り、口当たりまるやかなソフト削りとなっております。</p>
<p>お客様ターゲット</p>	<p>味（旨味）を探求される消費者への提案品。内食がふえる中、塩分を抑えても旨味がきちんと感じられる鰹節。小さなお子様から年配の方まで全ての層にご利用いただけます。</p>
<p>利用シーン</p>	<p>冷奴、お好み焼き、サラダ、パスタ、大根おろし、納豆・・・等トッピング用として様々なメニューにご利用いただけます。</p>


出展品目	てびやま華かつを
	<p>血抜きせず、極限までいぶし続け、水分を取り除く事で臭味までもとる「古式手火山式製法」にて製造。少し濃口だしをお好みの方へお勧めしたい逸品。</p>
<p>お客様ターゲット</p>	<p>味（旨味）を探求される消費者への提案品。内食がふえる中、塩分を抑えても旨味がきちんと感じられる鰹節。小さなお子様から年配の方まで全ての層にご利用いただけます。</p>
<p>利用シーン</p>	<p>煮込みやうどん、そばなど濃厚な出汁を取るときにおすすです。</p>


出展品目	本枯節
	<p>ご家庭で、カンナを使用し削りたてをご賞味下さい。 鰹節は削りたてが旬。ぜひ、ご家庭で少し手間をかけ削りたての本物の味をご賞味下さい。</p>
<p>お客様ターゲット</p>	<p>味（旨味）を探求される消費者への提案品。肉食がふえる中、塩分を抑えても旨味がきちんと感じられる鰹節。小さなお子様から年配の方まで全ての層にご利用いただけます。</p>
<p>利用シーン</p>	<p>鰹節は削りたてが旬、日本人の欲する味、香りが信条です。ケズリタテにておだしはもちろん、おかかごはん、うどん、そばへのトッピングにもご利用ください。</p>


出展品目	旨味自慢 万能便利
	<p>お料理の基本となるだし。本枯節のみ使用。</p>
<p>お客様ターゲット</p>	<p>手間はかけたくないけど、美味しいおだしをきちんととりたい...でもめんどうだし...そう言ったお客様にお答えできる商品です。一人暮らしの方や忙しい主婦にも毎日の健康管理に安心な天然のだしパックです。</p>
<p>利用シーン</p>	<p>お味噌汁、お吸い物、煮物、めんだし、おでん、鍋物のだしなどに。</p>

出展品目	香り一番 吸物
	<p>旨味を引き出す椀の主！上品な香り、澄みきったおだしは素材の味を際立てます。</p> <p>本枯節の血合い抜きと、北海道産真昆布のみをバランスよくブレンド。なによりも上品な香り、味が特徴です。</p>
お客様ターゲット	<p>手間はかけたくないけど、美味しいおだしをきちんととりたい...でもめんどうだし...そう言ったお客様にお答えできる商品です。一人暮らしの方や忙しい主婦にも毎日の健康管理に安心な天然のだしパックです。</p>
利用シーン	お吸い物として最適です。

出展品目	味そ汁 混合粉末削り節
	<p>宗田かつお、ムロ鱈、かつおの合わせだしです。古くより、香り、コクのバランスが良いだしとしてプロ職人からも人気の高い合わせだし。香り、甘味、コク味を十分お楽しみください。</p>
お客様ターゲット	<p>手間はかけたくないけど、美味しいおだしをきちんととりたい...でもめんどうだし...そう言ったお客様にお答えできる商品です。一人暮らしの方や忙しい主婦にも毎日の健康管理に安心な天然のだしパックです。</p>
利用シーン	お味噌汁におすすめです。

出展品目	たべるかつお節 薄味付
	<p>生節のようにやわらかな節ではなく、鰹節のように硬くいぶし上げたものでもないちょうどその中間となる節に薄味をつけ、スライスしました。カンタンにすぐ食べられる！香り！味付けも薄味付けで小さなお子様から年配の方へも 体にも良く安心して食べられる品又、ビールやお酒のおつまみにも 健康管理に気を使う毎日！かつおの血合の部分は鉄分が豊富！低血圧の方、夏バテにも 一役の一品です。</p>
<p>お客様ターゲット</p>	<p>お子様のおやつに、ダイエット中の方にも安心して食べていただけるヘルシーな一品。 ご年配の方にも食べやすいしっとりとした食感。年齢層に関係なく、幅広く人気をいただいています。</p>
<p>利用シーン</p>	<p>そのまま食べてもよし、マヨネーズやごま油、オリーブオイルや醤油につけても。おやつから酒のおつまみまで、幅広いニーズに使えるソフトタイプのかつお節です。おすすめは、カットしてアンチョビ風に、オリーブオイルでニンニクと共に軽く炒め、パスタと和えるひと品。サラダのトッピングにしてもかつおの旨味が楽しめます。</p>

出展品目	たべるかつお節 自然味
	<p>生節のようにやわらかな節ではなく、鰹節のように硬くいぶし上げたものでもないちょうどその中間となる節をスライスしました。カンタンにすぐ食べられる！ 体にも良く安心して食べられる品又、ビールやお酒のおつまみにも 健康管理に気を使う毎日！ かつおの血合の部分は鉄分が 豊富！ 低血圧の方、夏バテにも 一役の一品です。</p>
お客様ターゲット	<p>お子様のおやつに、ダイエット中の方にも安心して食べていただけるヘルシーな一品。ご年配の方にも食べやすいしっとりとした食感。年齢層に関係なく、幅広く人気をいただいています。</p>
利 用 シ ーン	<p>そのまま食べてもよし、マヨネーズやごま油、オリーブオイルや醤油につけても。おやつから酒のおつまみまで、幅広いニーズに使えるソフトタイプのかつお節です。おすすめは、カットしてアンチョビ風に、オリーブオイルでニンニクと共に軽く炒め、パスタと和えるひと品。サラダのトッピングにしてもかつおの旨味が楽しめます。</p>

出展品目	だし押味
	<p>朝に夕にお茶替りも 身体にやさしい粉鰹。本かれ節（血合抜き）を使用。きめ細やかな粉鰹に仕上げました。</p>
お客様ターゲット	<p>味（旨味）を採求される消費者への提案品。肉食がふえる中、塩分を抑えても旨味がきちんと感じられる鰹節。小さなお子様から年配の方まで全ての層にご利用いただけます。</p>
利 用 シ ーン	<p>味噌汁、煮物、炒め物、蕎麦、うどんに中華そば、お茶漬け、おむすび、サラダにお好みにて。</p>