

## 16 (有)マルマ松本商店



茄で上げの醍醐味、うまさの極み。おいしさの秘訣は、なんといっても鮮度にこだわった自社加工にあります。使用するのはすべて活きたずわいがに。大釜で茄で上げたあと、すばやくほぐしたかにの身を超急速凍結させ、うまみを逃しません。水っぽさがなく、身はしっとりやわらか。茄で上げのジューシーな食感をそのままにお届けします。

紋別産ずわいがにを丸ごと一杯使用した大満足の食べ応え。ぷるんと弾力性のある棒肉に、かにみそを絡めたほぐし身がたっぷり入っています。



紋別漁師の  
プレミアムだもん!

本ずわい甲羅盛り  
(特盛)プレミアム



毛がに甲羅盛り  
プレミアム

食べ応えのある棒肉を8本使用。紋別産毛がにの醍醐味を食べやすいむき身で。

本ずわい甲羅盛り

紋別産ずわいがにを食べやすいむき身で。うまみが凝縮した棒肉と、しっとりジューシーなほぐし身の両方が味わえます。

※価格はお問い合わせ下さい。

※仕入状況により価格の変動があります。



(有)マルマ松本商店「紋別漁師食堂」

紋別市新生40-55

TEL 0120-029-480 FAX 0158-24-9435

URL <http://www.mombetsu-ryoshi.jp>

※ランチタイム/11:00~17:00(ラストオーダー16:40)

営業時間 10:00~17:00 休 月(祝日の場合翌日) P 10台

販売場所 当社、タウンショップ栄一夢、出塚水産、渡辺水産直販店

