

# 年末大感謝市

開催日

2023年12月30日(土)

株式会社マルシメ 21

OPEN: 午前8:00~午前10:00

※例年の事ですが、お客様が多い場合早く開店します。昨年のオープンは7時でした。ご承知ください。

〈販売会場〉静岡県焼津市惣右衛門1195-8 裏面に地図あります。TEL054-624-8125

毎年多くの皆様に来ていただき感謝しております。今年が目玉は①カニ類、②いくら醤油漬、③生のほたてです。特にたらばガニ、いくら醤油漬は市内はもちろん、近隣で一番安いのではないかと自負しています。多分たらばガニ、いくら醤油漬は今年が底値でしょう。昨年と比較してありますのでご覧になってください。また目玉品の価格を参考の為ネットで検索してみてください。生のほたては報道の通り中国が輸入しなくなった事で非常にお安くなりました。いくら醤油漬の製造メーカーのカネコメ田中水産の友人に聞いたところ、ほたては夏に獲れたものが一番と言っていましたのでオホーツク海の猿払村(さるふつむら)のメーカー品を仕入れました。昔は何もない村でしたが、何か名産品をつくらなければという事でほたての養殖をして日本でも有名な村のひとつになりました。場所は日本最北端の宗谷岬から車で30分ほど南に下ったところにあります。猿払村は日本最北の村です。北海道へは20回以上行っていますがオホーツク海側は網走迄しか行った事がないので一度行ってみたいものです。毎年ですが、温かいコーヒーもご用意しておりますのでぜひ来て下さい。

~~安いよ 安いよ~~ 《 当社は 全て 税込価格 です。 》 ~~安いよ 安いよ~~

## 1 北海道 網走産

### 鮭のいくら醤油漬 (新物です)

500g 4,450円 (税抜4,120円)

200g 1,950円 (税抜1,806円)

100g辺り824円(税抜)です。

去年は9月まで高かったのが10月に大豊漁となり、非常にうまく仕入れられて500g5,950円で販売しました。この価格で売ったお店は皆無でした。今年はそれより約25%安くなりました。一応数は揃えましたが数量制限しませんので5個10個とお買い上げのお客様もいます。



## 2 アメリカ産

### ますいくら醤油漬

250g 1,900円

鮭よりは卵が小さいですが回転寿司等ではよく使われています。味はいいです。去年は2,500円でした。

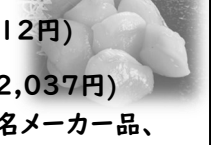
## 3 オホーツク海

### 猿払のホタテ 刺身用

1kg 3,900円(税抜3,612円)

500g 2,200円(税抜2,037円)

北海道のほたてを応援しよう。有名メーカー品、1番美味しい夏にとれたものです。食べやすい3Sサイズで1kg41~50粒入り。刺身、バター焼きで。



## 4 ボイルたらばガニ

1kg(グ 叩) 5,200円

(税抜4,815円) 去年は4L 800g(グ 叩)で6,300円でした。

もっと大きいのはないの?というお客様向けにほんの少し

7L 1.5kg(グ 叩)を7,400円 で、少し焼くともっと美味しくなるよ。



## 6 大人気

### ボイルズワイガニ爪ポーション

1kg 21/25サイズ ←大きいですよ。

4,050円 (税抜3,750円)

爪のポーションとは爪のカラが下半分取れています。カラも重量なのでカラ付より同じ1kgでも絶対お得です。去年は1kg31/40を6,400円でしたので今年の約63%です。解凍してそのまま食べても、鍋でも何でもOKです。今年も売り切れ必至です。

## 9 ボイルズワイガニ化粧箱入

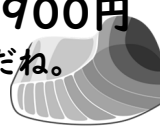
1箱2kg 7,700円 (税抜7,130円)

化粧箱入が欲しいよ、という人のために限定数量ですが販売します。

## 12 南まぐろ 赤身~大トロ付まで

100g400円~大トロ100g900円

やっぱり天然物の南まぐろが一番だね。



## 5 生たらばガニ

4L 800g(グ 叩)4,050円

もっと大きいものをというお客様に少しだけ7L1.5kg(グ 叩)8,500円。

煮ても蒸しも焼いてもよし、鍋でよし、カラを割って身を取り出してしゃぶしゃぶは最高!去年は4L800g(グ 叩)で6,300円でした。今年の4,050円は今年の約64%です。

## 7 ボイル毛ガニ

1尾 3,350円 (税抜3,109円)

4kg7尾サイズ ですので1尾約570gです。食べたたら毛ガニが一番美味しいという人もいます。冷蔵庫に入れて自然解凍してください。本当に美味しいです。

## 8 生ズワイのポーション

500g 3,900円(加熱用)

絶対にこれを仕入れてと頼まれました。目安25本入です。ズワイガニの棒ポーション、軽く3%ぐらいの塩分でボイル、焼く、鍋やしゃぶしゃぶ等で、美味しいよ。

## 10 小川港の伊勢エビ

100g ???円

小川港の生きていた伊勢エビをそのまま冷凍しました。

少しだけあります。100g750円だった品を値引きしてお出します。



## 11 ズワイガニ爪下 棒肉

500g 1,900円

ズワイガニの爪の下の身です。100%ズワイガニの身だけでカラはありません。そのまま食べても、マヨネーズで食べても美味しいです。20袋限定です。

## 13 バチまぐろ 100g200円~450円

赤身・トロ付まで。寿司ネタにもいいよ。

## 14 びん長まぐろ刺身用 100g300円

一番脂ののったフリーマントルのランクAのびん長まぐろの刺身。2ヶ入りで400g~700gです。①そのまま刺身で、②たたいてねぎ・みそを入れてなめろうで。③バチまぐろの赤身とたたいて油を加えないネギトロで。お好みの食べ方でどうぞ。

## 15 東沖B-1かつおたたき(脂あります。)

100g250円、1本200~300gを2本入で、

## 16 南方B-1かつおたたき(赤身です。)

100g230円、1本200~300gを2本入で

東沖・南方共にB-1(ビーワン)を使用しています。B-1とは一本釣りのかつお船で漁獲され、生きたまま凍結される一番よいかつおの事です。

ぜひ余ってるスチロール使ってください。またエコバックはご持参ください。

<p>17. 北海道産数の子 500g 3,350円 今回、北海道産数の子を仕入れ ました。見栄えもよく良い品です。 お正月に食べても贈り物でも。</p>	<p>18. 北海道産数の子 3折れ 250g 1,500円 塩出ししますが、それでも気にな れば再度塩出ししてください。</p>	<p>19. 北海道産数の子 醤油漬 3折れ 250g 1,500円 醤油漬けにしました。</p>	<p>20. <b>大人気!</b> 脂びん長まぐろ醤油漬 100g 3袋 1,000円 大人気の商品です。通常100g500円 の商品です。どんぶりの上にのせても そのまま刺身でもOK!</p>
<p>21. お買得だよ。 いかとびん長鮪の醤油漬 100g4袋 1,000円 刺身でもどんぶりでもいいよ!</p>	<p>22. 広島の特産 <b>売れています!</b> 熱をかけてもちぢみが少ないと言われています。 フライや鍋、我が家ではバター焼きにしています。 大人気商品につき売り切れごめん商品です。 Lサイズ 400g 1,000円</p> 		<p>23. 蒸しだこ 約500g 1,650円 そのままスライスしてお刺身や お好み焼き・唐揚げがおすすめです。</p>
<p>24. 絶対うまい!松前漬 250g 800円 北海道産の 数の子、するめ、昆布だけで作りました。それ以 外の具材は加えていません。自家製です。</p>	<p>25. 甘えび 刺身用 1kg 70/90サイズ 500g 700円 甘えびの頭は味噌汁か、唐揚げで</p> 	<p>26. 明太子 たらこ 1腹(左右)100gあたり 320円 どちらも良品です。1腹110~150g程度ですの で1パック400円程度、こちらもいつも売り切れ ます。</p>	
<p>27-1、エビ 8/12大サイズ 1パック 1,450円 27-2、エビ 16/20中サイズ 1パック 1,050円 えび天、焼き、えびフライにどうぞ!</p>	<p>28. ボイルほたて 7粒 600円 Mサイズです。 バター焼きやフライもいね。 鍋にいれてもおいしいよ。</p> 	<p>29. 生ホタテちよい割れ 品 250g 700円 格安、18ヶのみです。バター焼 きがオススメ。生食も可です。</p>	<p>30. ししゃも5L 8尾です。 2パック 550円 焼いてもいいし、 フライもおいしい。</p> 
<p>31. 紅鮭 片身フィレ 約1kgサイズ1枚 1,900円 切身にしたら約20枚(約50gで)、 焼いたり鍋もおすすです。</p>	<p>32. 日本産するめイカの 白造り100g 600円 やっぱり人気ある商品です。他に安いイカ のものもありましたが、するめイカの方がお いしいと思いますので、50パック限定です。</p>	<p>33. まぐろのハラ身醤油漬 (2枚入) 3袋で500円 10月に長野のイオンで販売した時にすぐ売り切れました。 魚焼き器かフライパンで焼いて下さい。こんな形です。 (骨があるかもしれませんのでお気を付けてください。)</p> 	
<p>34. 日本食研のえび天ぷら 16/20サイズ 10本 1,000円 1本100円と格安です。通常1,500~2,000円で販売しています。 揚げたてなので解凍したら食べられますが再度揚げる場合は 170℃で2分30秒揚げてください。70パック限定です。</p>	<p>35. 天ぷらそば 1パック500円 海老天2本と生そば1袋付き。 年越しそばにどうぞ。 限定20パックです。</p>	<p>36. 大特価品 あごだし 3袋 500円(通常1袋400円) 当社でパックしました。限定品です。 あごだし(飛魚)10gパックを10入。 大変良い香りがします。無添加品です。</p>	
<p>37. 地元メーカーのしめさば 1枚550円 大変脂がのってて絶品で美味しいです。 1枚140g程度。このしめさばはお買得。 お刺身の中にこれも加えてください。</p>	<p>38. 小田原の 特上かまぼこ1本700円 冷凍してあります。通常1本1,080円を 700円。解凍して味見しましたが大変美 味いです。賞味期限1月7日まで。</p> 	<p>39. 最後の金の塩さば 1本700円 どこにキズがあるのかわからない レベルです。今年が最期です。</p>	<p>40. 真イカスライス 刺身用500g 700円 格安!!!</p>
<p>41. いかの黒づくり(鯉節入り) 50g 3ヶ500円 小パックにしてありますがめちゃ美味しいです。これも限定です。</p>		<p>42. 佃煮各種あります。 まぐろ大角煮150g、あさりの佃煮など</p> 	<p>あわびが間に合 えば出します。</p>

販売会場 (株) マルシメ 21  
焼津市惣右衛門1195-8 (焼津水産加工センター内)  
ナビには電話番号で検索TEL054-624-8125  
ディスカバリーパークが目印です!



国道150号  
「惣右衛門西」  
交差点を海の方へ。

即売会当日は大変混雑が予想され  
れます。駐車場等ご不便をかける場  
合もあると思います。ポイントごと  
に誘導員がおりますので、誘導員  
の指示のもとお気をつけて駐車し  
てください。また駐車場・路上駐車  
禁止場所でのトラブルは一切責任が  
取れませんのであらかじめご了承  
ください。

**営業社員を募集しています。**

- ・募集人数 2人
- ・給料 25万円(詳細はご相談)
- ・使用期間有り 期間中は日給1万円
- ・勤務地 マルシメ・トゥエンティワン  
焼津市惣右衛門1195-8  
焼津水産加工センター内
- ・休日 月8日以上 主に土日が休日です。  
(夏季休暇・冬季休暇有り)
- TEL054-624-8125青野まで連絡下さい。  
他は面接にて

(どんな会社か) 当社はほとんど価格競争がない会社です。佃煮・レトルト惣菜品、まぐろ珍味が販売の3本柱です。佃煮は多分日本で最初に深絞り包装機を導入した会社です。丸いスライスハムをパックした包装と同じで見た目も良いです。レトルト惣菜はお茶漬の具材など、魚介のレトルト品は大人気です。紅鮭、金目鯛、うなぎなどです。また「まぐろのかまの炙り焼き」は炭火100%で焼いてからレトルト(高温殺菌)します。炭火焼機とレトルト機を両方持っている会社は国内にはほぼ無いと思います。まぐろ珍味は全国で2社のみ、シェアの過半数を当社が占めています。そんな理由で価格競争が少ないオンリーワンの会社です。

(どんな人を希望しているか) バリバリ営業をやってきた営業に自信のある人ではなくコツコツとお客様と向いあってやっていける人が欲しいです。男女1名ずつが希望ですが、インスタやX(旧ツイッター)などで当社をアピールできるような人が希望です。