各地より、新鮮な海の幸をお届け。 産地直送、鮮度抜群。旬を贅沢に味わうマルヤス厳選海の幸を是非ご堪能ください。

お造り

旬の産地より厳選した鮮度抜群の魚を職人の技で手早く仕上げたマルヤス自慢のお造りです。

※写真はイメージです。

鮮度自慢。当店おすすめ旬の美味しい魚を職人の技で手早くお造りにしました。
〈当店特製〉
ちょっぴり贅沢なお刺身盛合せ
(5〜6人前)(1パック) 3,980円
(3〜4人前)(1パック) 2,500円

マルヤス特選
豪華舟盛り 御注文承ります
宴の席を豪華に彩るマルヤス特製の舟盛り
※ご予算に応じてお造りいたします。
詳しくは鮮魚コーナー係員までお問い合わせください。

かに鍋

北の海から冬の味覚の王様が届きました。お鍋でしっかりと食べごたえのある大きなかにを厳選しています。

※写真はイメージです。

鍋を紅色に彩るずわいがには正に冬の味覚の王様。甘く美味しい身をご堪能ください。
〈ロシア産〉
ボイルずわいがに肩肉(5Lサイズ)
(3肩入・1パック) 4,980円

しっかりとした身の食感と濃厚な味わいのたらばがに。太く身の詰まった厳選品です。
〈ロシア産〉**ボイルたらばがにハーフポーションカット**
(約700g入・1パック) 4,980円

ふぐ鍋

贅沢に味わう冬の味覚。身の締まった絶品のふぐをあったかお鍋で心ゆくまでお楽しみください。

※写真はイメージです。

冬の味覚を代表する豪華食材とらふぐをご家庭でぜひ味わってください。
〈長崎県産〉
ふぐ鍋セット(3〜4人前)
(1パック) 4,980円

※写真はイメージです。

豊かな北の海の美味しい昆布で育った北海道産の生うには絶品です。
〈北海道産〉
本詰生うに(1パック) 10,000円

※写真はイメージです。

磯の旨みを贅沢に味わえる新鮮な活あわびです。
〈お盆め産地より〉
活あわび(100g当り) 1,580円

※写真はイメージです。

生ならではの旨みと食感が絶品。程良い脂のりの中トロをご賞味ください。
〈三重県・和歌山県産〉
生本鮪中トロ刺身用(養殖)
(100g当り) 1,380円

※写真はイメージです。

お正月に。粒の食感の良い厳選した良質の数の子が入荷しました。
〈カナダ・アメリカ産〉
塩数の子(100g当り) 599円

本場・北海道の本ししゃもは風味と食感が全く違う逸品です。輸入品や代用品がほとんどの中で、本物のししゃもをお届けします。
〈北海道産〉
本ししゃも(10尾) 1,000円

焼くと分厚くい身から、脂があふれ出す特大サイズ。ホロホロとほぐれる身も絶妙な塩加減で美味です。
〈アメリカ・ロシア産〉
特大縞ほっけ(1枚) 799円

とれたて、厳選した旬の果実・野菜。 贈り物にも喜ばれる旬の瑞々しい特選フルーツや、フレッシュなとれたて新鮮野菜をお届けします。

マスカットの芳醇な香りと高い糖度。皮ごと食べられるぶどうの中では最高峰です。
〈長野県産〉
シャインマスカット(100g当り) 299円

芳醇な香りと、気品ある濃厚な甘さの特選マスクメロンです。
〈静岡県産〉**静岡マスクメロン**(1玉) 5,000円より

甘みが強く、深い味わい。さわやかな香りもお楽しみください。
〈愛知県・静岡県産〉
紅ほっぺ苺(1パック) 680円

芳醇な香りとほどよい甘さの洋梨です。鮮やかな黄色が食べ頃です。
〈新潟県産〉
ル・レクチェ(洋梨)(1個) 299円

「柑橘の王様」と称される甘くて香りの良いでこぽん。厳選した大玉です。
〈熊本県産〉
デコポン(大玉)(1玉) 399円

こだわりの酵素栽培で育てた安心・安全の美味しい白菜です。たっぷりお鍋でどうぞ。
〈岐阜県産〉**酵素栽培白菜**(1/4カット) 99円

加賀野菜の一種。ずんぐりとした円筒の形は、肉質がやわらかく、煮くずれにくく、煮物に最適です。
〈石川県産〉**源助大根**(1本) 299円

長芋の約2倍くらい粘りがあり、加熱調理するとホクッとした食感に仕上がります。
〈青森県産〉**ねばりスター**(100g当り) 99円

京都伝統野菜の一つ。水分が多いのでふろふき大根や田楽などにおすすめです。
〈京都府産〉
京野菜 聖護院大根(1個) 299円

オーガニック野菜各種取り扱っております。
毎日食べるものだから、安心・安全にこだわった新鮮野菜を各種取り扱っております。たっぷり野菜をとって、からだにやさしいナチュラルな暮らしを。
〈茨城県産、他〉有機栽培野菜各種(1袋)299円より

※写真はイメージです。

マルヤスがセレクトしたこだわりの品。

こだわりのお蕎麦で年越しを

※写真はイメージです。

〈信州・あづみ野〉
信州産新そば粉を使用した今が旬の新そばが今年もできました。今しか味わえない新そばの香やのど越しを存分にお楽しみください。
●信州新そば(3人前)
そば打ち粉は更科そば粉を使用し、のど越のよい平切り仕立てに仕上げています。 鰹だしつゆでお召し上がりのあとにそば湯も楽しめます。
●信州八割そば(3人前) 各780円

のど越が良い細切りに仕立てた、昔ながらの素朴なそばです。
〈信州・あづみ野〉蕎麦通
生そば風呂敷(3人前) 598円

そばの香りと喉越しの良さを楽しんでいただける、色が黒く幅の広い奥出雲生蕎麦です。玄そばを自家製粉し、挽きたての全粒粉そば粉を使用しています。
〈島根県・本田商店〉
奥出雲生蕎麦(2人前) 598円

にしんは一番大きなサイズだけを使用し、醤油ベースの調味液に漬け込みます。骨はやわらかく、身はふっくらと厚みがあり脂がのっています。
〈小樽かね丁鍛冶〉**かね丁鍛冶 小樽にしんそばの具**(2枚入) 398円

〈菜師庵〉
有機大豆使用。畑のお肉と言われるほど栄養価の高い大豆をふんだんに使い、隠し味にワインやチキンエキスで味を整え、京都らしく昆布味でまとめました。
●豆乳鍋スープ(700g)
瀬戸内産の藻塩を使用。まろやかな塩味とコクのある丸鶏ガラスープをベースに、ごま油や黒ごましうの風味で味を調えました。野菜や肉などたっぷりの食材を美味しくする塩鍋スープです。
●塩鍋スープ(700g) 各498円

※写真はイメージです。

〈みえぎょれん〉伊勢志摩特産
●極上焼のり海(全形10枚) 398円
●極上焼のり汐(全形10枚) 298円

特に大きな丹波黒大豆を秘伝の釜でじっくり炊き、上品なうす味に仕上げられた逸品。
〈東京・カドヤ〉兵庫県産丹波黒
うす甘煮(250g) 830円

徳島特産の「すだち」を主原料とした香り豊かなポン酢です。天然果汁100%です。水煮、湯豆腐、鍋物、焼肉などによく合います。
〈ひろた〉
手造りひろたのぽんず(360ml) 459円

本醸造超特撰・丸大豆うすくちしょうゆをベースに、高知県産のゆず果汁を使用した、かけ専用のゆず風味のぽん酢しょうゆです。マイルドな味わいのうすいろタイプです。
〈正金醤油〉正金
ゆず生ぽん酢(360ml) 399円

長崎県で水揚げされた「あご(とびうお)」を炭火で丸ままじっくり焼いた「焼あご」を使用していますので、上品で香ばしい風味の良い出汁が手軽に取れる無添加のパックです。
〈海産物のわたなべ〉
十割あごだし(30g) 458円

国内で収穫された厳選栗を全て国内の加工所で仕上げた「国産品」です。
〈東京・カドヤ〉
国産 栗甘露煮(250g) 1,380円

桜井花蘭堂・鹿児島伝統の自然調味料・黒酒を加え、のびのびく最高の味に仕上げました。
〈ポールスタア〉
桜井花蘭堂すき焼割り下(400ml) 399円

北海道産真昆布に、かつお節、干し海老、帆立干し貝柱、干し椎茸から抽出したうま味のエキスをまとわせた出し昆布です。出汁をとった後の昆布はそのまま具材としてお召し上がりいただけます。
〈松前屋〉
お鍋で食べる昆布(35g) 498円

平戸で獲れた新鮮な飛魚(あご)を、香ばしく焼き上げたのち、厳選された昆布と一緒に、なんと丸々1本ボトルの中に入れました。
〈海産物のわたなべ〉
飛魚だし(500ml) 798円

原料の品質にこだわり京都の聖護院蕪の農家さんを限定して作った千枚漬けです。
〈京・久御山 東匠庵〉
京都産聖護院かぶらの千枚漬け(130g) 338円