

商品紹介 | Products Introduction

MARUCO



北海道煉乳いちごレアチーズケーキ

- 北海道産バター
- 北海道産小麦粉
- 北海道産いちご

HACCP 認定獲得

01

急速冷凍



急速冷凍



アールグレイレアチーズケーキ

- 北海道産バター
- アールグレイ

HACCP 認定獲得

02

MARUCAKE

北海道産牛乳から製造したクリームチーズを使い、スリランカ紅茶や、北海道産いちごの芳醇な香りをお楽しみいただける。北海道産バターで作ったクッキー生地に合わせて、口溶け滑らかなさっぱりした後味に仕上げました。

札幌ブリュレ濃厚チーズ

- 北海道産生乳
- 2種類のチーズ使用

スチームオーブンで焼き上げ

03



札幌カタラーナトロピカルマンゴー

- 北海道産フレッシュ生クリーム
- マダガスカル産バニラビーンズ
- 世界各国から空輸された新鮮なフルーツ

アイスプリン

04



札幌カタラーナキャラメルマキアート

- 北海道産フレッシュ生クリーム
- マダガスカル産バニラビーンズ

アイスプリン

06

札幌カタラーナいちごミルク

- 北海道産フレッシュ生クリーム
- マダガスカル産バニラビーンズ
- 世界各国から空輸された新鮮なフルーツ

アイスプリン

05



札幌カタラーナシリーズ

スペイン・カタルーニャ地方発祥の、
イタリアで人気の伝統的な冷菓(フローズンデザート)です。
現地の人々からはクレマカタラーナと呼ばれ、
日常的に親しまれているお菓子のひとつです。



札幌カタラーナL 07

- 北海道産フレッシュ生クリーム
- マダガスカル産バニラビーンズ

アイスプリン

イタリアでは凍らせたものを少し解凍した半解凍で食べるのがポピュラーだそうで、口に入れるとアイスクリームのような冷たい口どけの次に、ゆっくりゆっくりとプリンのようなめらかなさを取り戻し溶けていきます。また、凍らせたまま砂糖をまぶしバーナーで炙り溶かしながら食べる家庭菓子としての風習もあったそうです。カラメル香ばしさと、冷たいなめらかな口どけ感がカタラーナ(クレマカタラーナ)の魅力です。

札幌カタラーナスペシャルいちご 08

- 北海道産フレッシュ生クリーム
- マダガスカル産バニラビーンズ
- 世界各国から空輸された新鮮なフルーツ

アイスプリン



3D急速冷凍



3D急速冷凍

札幌カタラーナWチーズ(レモン) 09

- 北海道産フレッシュ生クリーム
- マダガスカル産バニラビーンズ
- 世界各国から空輸された新鮮なフルーツ

アイスプリン

札幌カタラーナWチーズ 10

- 北海道産フレッシュ生クリーム
- マダガスカル産バニラビーンズ

アイスプリン



3D急速冷凍



超濃厚練乳チーズケーキ

- 自家製クリームチーズ使用

11



急速冷凍

超濃厚チーズケーキ

- 北海道産生クリーム
- 自家製プロセスチーズ

15



3D急速冷凍

バスクチーズケーキ (2個入)

- 北海道産フレッシュ生クリーム
- オーストラリア産チーズ使用

12



3D急速冷凍

バスクチーズケーキ

- 北海道産フレッシュ生クリーム
- オーストラリア産チーズ使用

13



急速冷凍

豆乳バスクチーズケーキ

- 北海道産フレッシュ生クリーム
- 北海道豆乳使用

14



豆乳バスクチーズケーキ

- 北海道産フレッシュ生クリーム
- 北海道豆乳使用

北海道みるくプリンシュー

- 北海道生乳
- 北海道新鮮で安全な卵

ボリュームたっぷり

16



プチシュー

- 北海道生乳
- 北海道新鮮で安全な卵

自家炊きのカスタード

17



いちごプチシュー

- 北海道生乳
- 北海道新鮮で安全な卵

自家炊きのカスタード

18



抹茶プチシュー

- 北海道生乳
- 北海道新鮮で安全な卵

自家炊きのカスタード

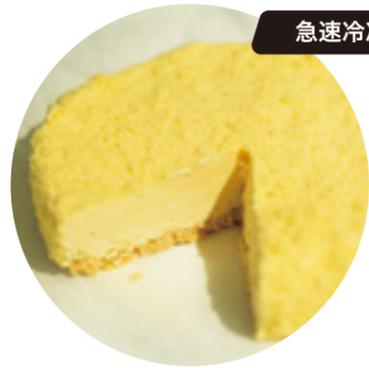
19



フロマージュ プレーン 21

- 北海道生クリーム
- 北海道濃厚チーズ
- 北海道新鮮な卵

可做生日蛋糕

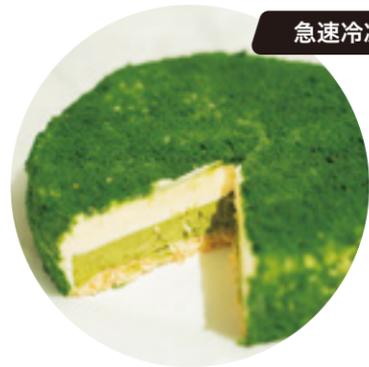


急速冷凍

フロマージュ 抹茶 22

- 北海道生クリーム
- 北海道濃厚チーズ
- 北海道新鮮な卵

可做生日蛋糕



急速冷凍

フロマージュ チョコレート 23

- 北海道生クリーム
- 北海道濃厚チーズ
- 北海道新鮮な卵

可做生日蛋糕



急速冷凍



急速冷凍

牧家の白いプリン 24

- 特制キャラメルソース
- 北海道フレッシュ生乳

海外で大人気

フロマージュ 抹茶 25

- 北海道香濃芝士
- 北海道濃厚奶油
- 北海道新鮮鸡蛋



北海道ダブルフロマージュ

ひと口ふくむと、まるで雪のようにとろけだす「ロどけのよさ」、
一瞬で満ちていく、ふくよかな「ミルク感」。
やわらかな口あたりのレアチーズケーキと、
しっかりとしたコクを感じるベイクドチーズケーキのコントラストも深まり、
よりおいしさをご堪能いただけます。
ぜひ一度ご賞味ください。

KINOTOYAチーズタルト

北海道産のクリームチーズを主に、
こだわりのブレンドで作るチーズムースの
ふんわりとろけような味わいと、
サクッとしたクッキー生地が魅力です。



きのとやチーズタルト

● 北海道クリームチーズ ● クッキー生地

急速冷凍

26

北海道バタークッキー

● 北海道小麦 ● 北海道バター

無添加

27



北海道町村農場特選牛乳せんべい

● 北海道フレッシュ生乳 ● 北海道小麦

採用特殊工艺

28



北海道ポテトチップス

● 北海道産ポテト ● 国産米油

● 北海道産ゆずパウダー

無添加

29



旧札幌農学校認定

札幌農学校

● 北海道バター ● 北海道小麦

30



北海道メロンソフト
 ● 北海道メロンジュース ● 北海道全脂牛乳
 自然の恵み

31



北海道牛乳ソフト
 ● 北海道フレッシュ生乳
 自然の恵み

32



北海道牛乳ソフト チョコ味
 ● 北海道ココア100% ● 北海道生乳
 自然の恵み

33

自然の恵みあふれる牛乳をそのままソフトクリームに。

昼夜の寒暖の差が大きい北海道で育ったメロンは、甘味に優れていると言われています。さらに、青肉メロンに比べ、マイルドで上品な甘みの特徴です。

もちろん、北海道メロンソフトも、赤肉メロンそのものの上品な甘みを生かした味わいです。



北海道メロンソフトクリーム
 ● 北海道メロンジュース ● 北海道全脂牛乳
 自然の恵み

3D急速冷凍



北海道チョコミントバー
●北海道ココア ●北海道生乳

34



北海道りんごバー
●北海道産りんごジュース ●北海道生クリーム
自然の恵み

35



北海道メロンチョコバー
●北海道産メロンジュース ●北海道生クリーム
自然の恵み

36



ゆずハイボール
●高知産ゆず使用 ●北海道生クリーム
自然の恵み

37

北海道バニラバー
●北海道生クリーム
採用特殊工芸

38



北海道牛乳アイス
●北海道生乳
自然の恵み

39



北海道ダブルチョコレートアイスバー
●北海道生乳 ●北海道純正可可脂
自然の恵み

40



チョコレートクランチ
●北海道生乳 ●北海道生クリーム
自然の恵み

41





かぼちゃフレーク 42
 ● 北海道かぼちゃ使用 ● 離乳食にも
 化学調味料無添加



じゃがいもフレーク 43
 ● 北海道じゃがいも使用 ● 離乳食にも
 化学調味料無添加



とうもろこしフレーク 44
 ● 北海道とうもろこし使用 ● 離乳食にも
 化学調味料無添加



ほたて 塩辛 45
 ● 国産ホタテ使用 ● 北海道風味
 工場直送



たこわさび めかぶ 46
 ● 北海道風味
 工場直送



いか 沖漬風 47
 ● まるやかしょう油味 ● 北海道風味
 工場直送



田舎みそ だし入り

48

- 北海道カツオ粉
- 北海道昆布粉
- 北海道大豆

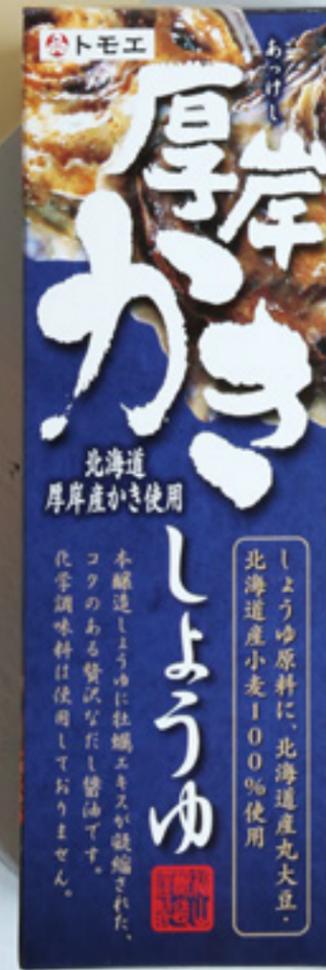


トモエ 厚岸かきしょうゆ

51

- 北海道丸大豆醤油
- 味濃厚

化学調味料無添加



藤原製麺 お徳用 御そば

49

- 日式伝統的な味
- 北海道蕎麦粉

無添加



お徳用 北海道地粉うどん

50

- 日式伝統的な味
- 北海道小麦粉

無添加





日高昆布しょうゆ
● 日高昆布を100%使用 ● 味濃厚
天然の旨み

52



トモエ 特級しょうゆ
● 北海道小麦使用 ● 味濃厚
JAS特級規格

53

日高昆布しょうゆ塩分カット
● 日高昆布を100%使用 ● 塩分ひかえめ
人気商品

54



道民の醤油北海道丸大豆
● 北海道丸大豆醤油 ● まろやかな味わい

55



道民の醤油北海道日高昆布
● 北海道丸大豆醤油 ● 食塩分30%カット
昆布だし入り

56



北海道ほたてしょうゆ
● 北海道丸大豆醤油 ● 風味豊か
化学調味料無添加

57



男山復古酒

- 350年の古の味を再現
- 濃厚甘口な純米原酒

58



函館奉行 純米吟醸

- 1550年創業の老舗「小西酒造」が製造
- 北海道函館産米

59

高い評価



男山 北の稲穂スパークリング

- 季節限定
- 酒造好適米を100%使用

60

北の稲穂



よーぐるとのお酒雪あそび

- 酵母を加えて天然発酵で製造

61

独自製法

網走ビール 流水DRAFT

- 網走の冬の風物詩「流水」を仕込水に使用
- ホーツク海をイメージ

62

天然色素使用



網走ビール ABASHIRI White Ale

- 純白色に優れ品質の良さで知られる網走産秋播小麦「きたほなみ」を原料に使用

63

ビタミンBが豊富



ABASHIRI Golden Ale

- 網走産の大麦芽とドイツ産麦芽
- ホップは穏やかな香りと爽やかな苦味

64

ステップインフュージョン



網走は日本最北端のサクランボ産地です。
力強い香りと豊かな味わいの網走産サクランボを原材料に使用しました。
フルーティーな甘みと爽やかな香りをお楽しみ下さい。

- 網走ビール 桜桃の雫
- 甘み、豊かな味わいが特徴のさくらんぼを使用
 - さくらんぼのフルーティーな甘みと香り

網走産サクランボ

65



網走ビール 流水DRAFT

- 網走の冬の風物詩「流水」を仕込水に使用
- ホーツク海をイメージ

天然色素使用

66



網走ビール 知床ドラフト

- 世界遺産である知床の新緑の季節のイメージ
- ホップの香りを抑えて新緑の香りを付与

天然色素使用

67



ABASHIRIプレミアムビール

- 網走産の大麦芽とドイツ産麦芽
- ホップは穏やかな香りと爽やかな苦味

バランス絶妙

68



網走ビール 監極の黒

- 網走監獄をイメージして醸造した黒ビール
- 香味豊かで上質なスタウトに仕上がリ

まろやかな口当たり

69





完熟トマト耐ハイ
● 完熟トマト「桃太郎」を使用

北海道余市町産

71



北のサンゲリアサワー
● 十勝ワインと北海道産の果汁を使用

若い人に人気

72



香り立つゆずハイボール
● 国産ゆず果汁使用

さわやかな味わい

73



多田自然農場

牛がストレスをためない環境を作れば、いい乳を生産できる。彼らは納屋の中を自由に歩き回ることができ、これが「自由な牛舎システム」と呼んでいます。そこで採れる幸せな牛乳をケーキ作りに使っています。

多田克彦 のむヨーグルト

- 3種類の乳酸菌
- ブドウ糖・オリゴ糖でブレンド

75



食べるヨーグルト

- 牛乳・乳酸菌・三温糖だけの原材料
- 絹のような舌ざわりの味覚

無添加

76



ナチュラルプリン

- 自家製低温殺菌牛乳使用
- やわらかめな食感

人気商品

77



ショコラプリン

- 自家製低温殺菌牛乳使用
- やわらかめな食感

人気商品

78



ホルスタインロールケーキ

- 自家製低温殺菌牛乳使用
- 手作りで仕上げ

無添加

79



フォンデュチーズケーキ 80

- 岩手自家製チーズ使用
- 低温殺菌牛乳使用





えべつ おとうふフロマージュ 81

- 北海道産クリーム使用
- 江別産大豆
- 自家製豆乳

2層チーズケーキ



えべつ とうにゅティラミス 82

- 北海道産クリーム使用
- 江別産大豆
- 自家製豆乳

3層構造



金紋ソース 83

- とんかつ
- 焼そば
- お好み焼き
- ウスター
- 串勝

創業80年 金紋ソース

昭和8年(1933年)、なにわの地でソース屋を始め、金紋ソースと命名。
 現在は三代目(ソース職人)が釜の前に立ち、
 「一日一釜炊き」を門外不出のレシピでつらぬき、
 五感を大切にひきついております。
 ソースの粘りを見て触り、炊き上がる音を聞き、香りを嗅ぎ、
 味をたしかめ、造り上げます。

丸王はMSC認証、ASC認証とCoC認証を
獲得しています



おうちから守る魚の未来

MSCとは？

「サステナブル・シーフード」は、大きく「天然」と「養殖」に分かれます。このうち「天然」によるものが、MSC (Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会) の認証を取得した漁業で獲られた水産物です。

1997年に設立されたMSCは、認証制度と水産エコラベルを通じて、持続可能で適切に管理された漁業の普及に努める国際非営利団体です。本部はイギリスのロンドンにあり、日本事務所は2007年に開設されました。



魚、貝、エビといった海の生き物は、世界中の多くの人々が生きていく上で必要不可欠なものです。こうした海の生き物は、自然に繁殖し、成長するスピード等を考えて適切な量を獲れば、いつまでも食べ続けることができます。

しかし、この「適切な量」を超えて獲り続けられれば、海の生き物は減ってゆき、将来的に食べるのが難しくなってしまいます。また、魚を獲る際に、混獲や乱獲による他の魚種や生物への影響、及びその環境に配慮しなければ、豊かな海の生態系が壊れていってしまいます。

MSCは、豊かな海を守るために、水産資源と環境に配慮し適切に管理された、持続可能な漁業の普及に取り組んでいます。

MSCの漁業認証は、3つの原則を用いて審査します。

原則1: 資源の持続可能性

過剰な漁獲を行わず資源を枯渇させないこと。枯渇した資源については回復を論証できる方法で漁業を行うこと。

原則2: 漁業が生態系に与える影響

漁業が依存する生態系の構造、多様性、生産力等を維持できる形で漁業を行うこと。

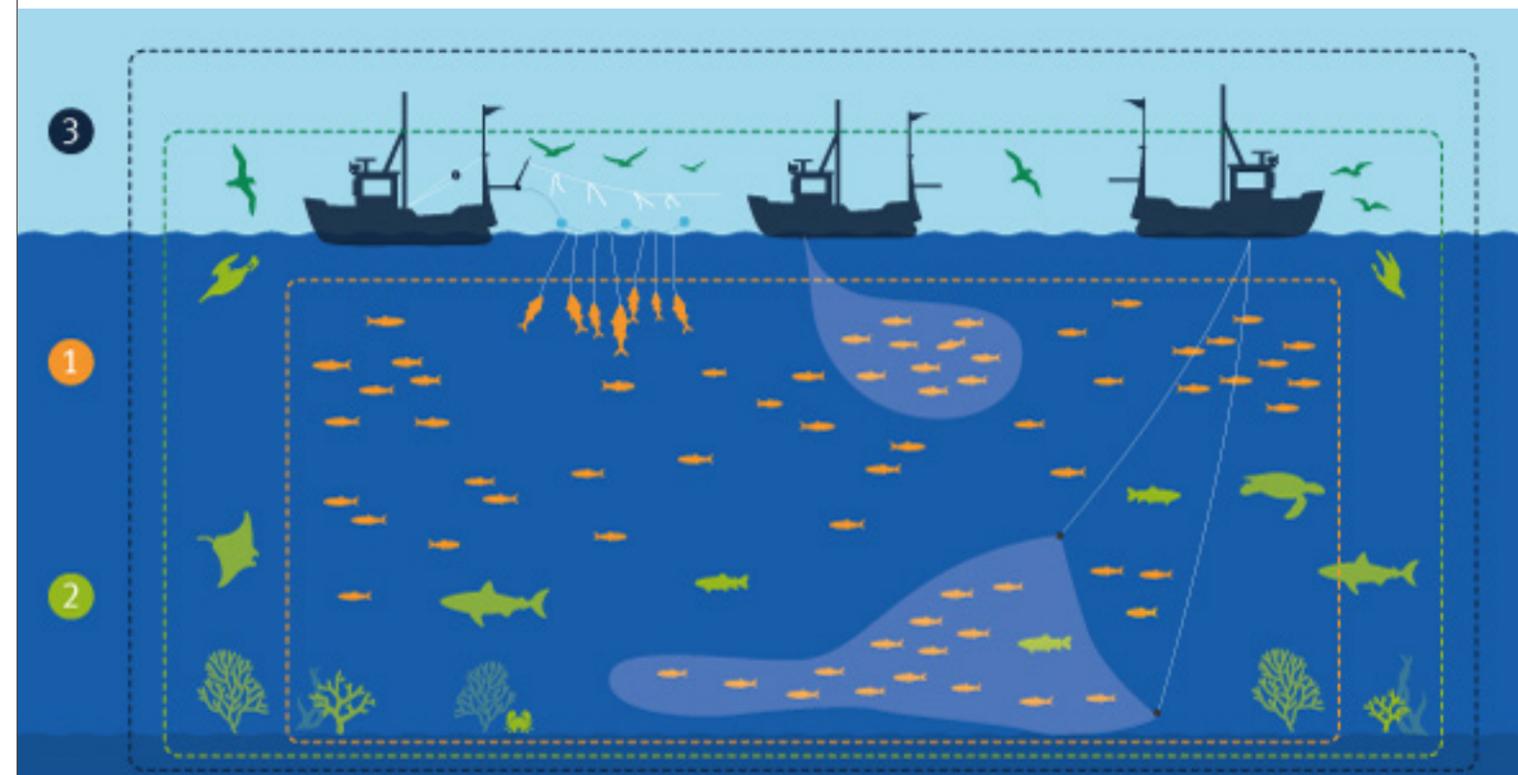
原則3: 漁業の管理システム

地域や国内、国際的なルールを尊重した管理システムを有すること。また、持続可能な資源利用を行うための制度や体制を有すること。

MSC「海のエコラベル」は、厳格なMSC漁業認証規格を満たし、水産資源と環境に配慮し適切な管理を行っているとして認証された漁業で獲られた水産品に付けられる証です。

消費者がこのラベルの付いた水産物を選ぶことによって、厳しい取り組みをしている漁業者を支えることにつながり、持続可能な漁業が広がることとなります。

水産資源や海洋環境を守る漁業者が漁業を続けることができれば、私たちはいつまでも水産物を食べる事ができるのです。



1 原則1: 資源の持続可能性

2 原則2: 漁業が生態系に与える影響

3 原則3: 漁業の管理システム

ASCとは？

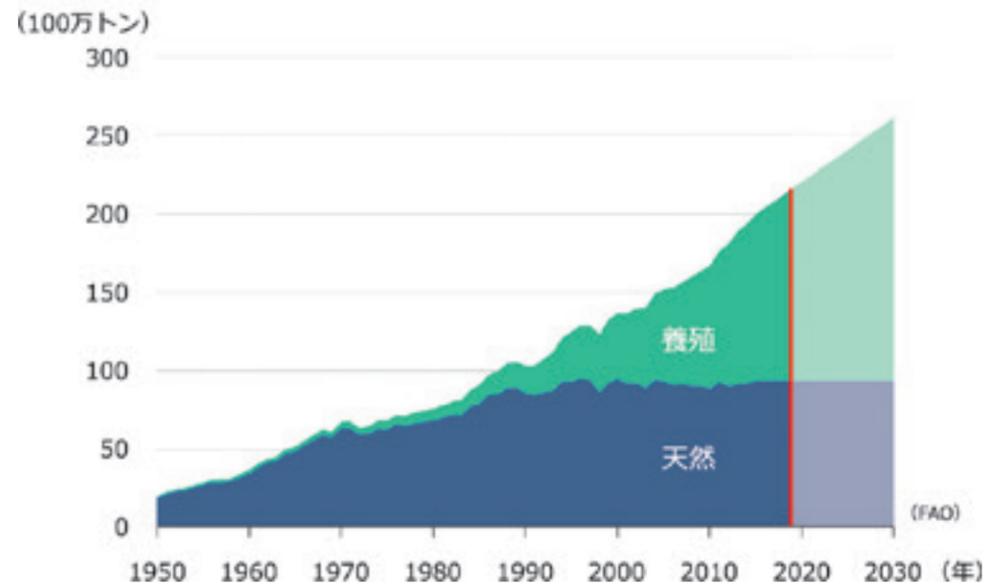
MSCのような天然の水産物だけでなく、養殖による水産物にも、MSCと同様に認証する仕組みがあります。養殖版の「ASC (Aquaculture Stewardship Council: 水産養殖管理協議会)」の認証制度です。

水産養殖管理協議会 (ASC) は、WWF (世界自然保護基金) と IDH (オランダの持続可能な貿易を推進する団体) の支援のもと、2010年に設立された、独立した国際的な非営利団体です。



「養殖」によるシーフードは、人間が地球上で利用している食料の生産システムの中で、最も成長が著しく、世界の水産物のおよそ半分を占めるほどになっています。

世界の水産生産量



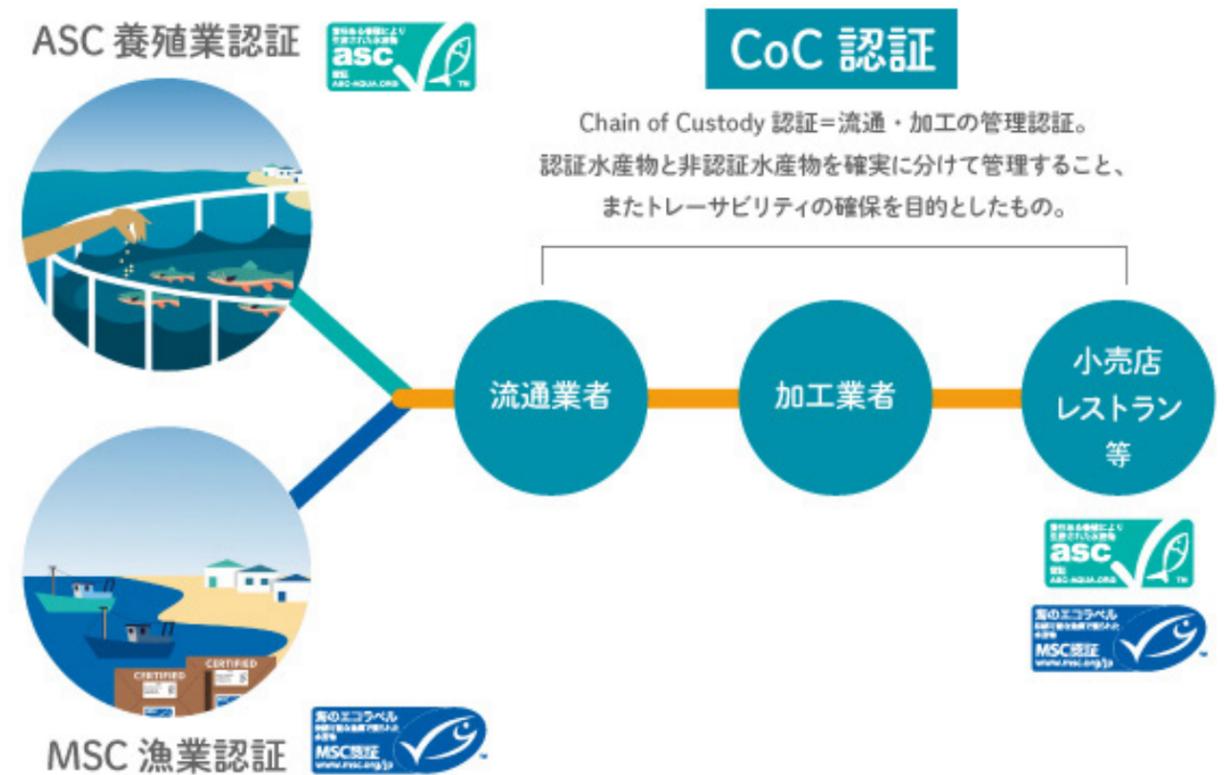
ASCの認証制度は、環境に大きな負担をかけず、地域社会にも配慮した養殖業を「認証」し、「責任ある養殖水産物」であることが一目でわかるよう、ラベルを付けて、マーケットや生活者に届けるものです。

CoC認証とは？

MSC認証・ASC認証を取得した漁業者・養殖業者による認証水産物が、MSC・ASCラベルが付いた製品として消費者のもとに届くためには、もう一つ必要な認証があります。それがCoC認証です。

水産物の流通・加工の過程では、MSCやASCの認証を取得した漁業者・養殖業者による認証水産物と、そうでない水産物が混ざってしまう可能性があります。

こうした非認証の水産物の混入を防ぐとともに、製品がたどってきた経路を遡ることができるようにトレーサビリティを確保するためのしくみが、CoC認証です。



審査機関による審査を経てCoC認証を取得した流通・加工・小売店は、サプライチェーンにおいて認証水産物を非認証水産物と区別して管理することが求められます。

MSC認証・ASC認証の水産物が製品となるまでの過程で、CoC認証を取得していない業者を経た場合は、MSCやASCのラベルを付けて販売することができません。

MSC・ASCラベルが付いたサステナブル・シーフードは、こうして厳しく管理されているのです。

株式会社 丸王
Maruoo Co. Ltd



150 - 00014
東京都港区芝2-1-24
五幸商事ビル5階

03-5962-4366
info@maruoo.co.jp