



UONUMA SUISAN GROUP
Established in 1950

魚沼水産グループ

<https://uosui.co.jp/>

Our promise
世界中の魚を
心を込めて食卓へ



魚沼水産グループは、世界中から調達された魚を鮮魚、冷凍魚、塩干魚の形でお客様にご提供するだけでなく、職人技を持って加工し、切り身、味噌漬、粕漬、さらに惣菜品にまで価値を高め皆様に「健康的な食」をお届けする役目を担っております。

「心のこもった食」を提供し、調いのある食生活を楽しんでいただけますよう努めて参ります。

ごあいさつ

海で囲まれた我が国日本は、古来からの魚食文化を有します。当社は昭和25年の創業より全国からの魚介類を地元消費者の方へ安定供給する事に努め、日本の魚食文化に微力ながらも貢献して参りました。当社は現代に生きる人々の心の豊かさと健康に貢献するために、おいしく新鮮で安心・安全な水産物の安定的なご提供と、正確な情報発信をするべく日々の業務に当たり長年培った商品調達力・加工技術を活かし、当社オリジナル商品を開発・販売するメーカー型卸売企業として世の中の皆様のお役立ちとなるよう精進して参ります。今後とも皆様のご支援とご愛顧を賜りますよう心よりお願い申し上げます。

株式会社丸魚 魚沼水産 マルウオ食品株式会社
代表取締役 田村 敦之

Corporate Profile | 会社概要

魚沼水産グループは、株式会社丸魚 魚沼水産とマルウオ食品株式会社の2社で構成され、新潟県小千谷市を拠点に、おいしく新鮮で安心・安全な水産物の卸、小売り、加工を行っております。

株式会社丸魚 魚沼水産

本社
地方卸売市場
卸売事業部門
鮮魚・冷凍魚・塩干品
・冷凍食品・日配品
管理部門
経理・総務

新潟支店
卸売事業部門
冷凍魚・塩干品・冷凍食品・日配品
広域開発部
製造販売事業部門
惣菜・魚切身・漬魚

会社名 株式会社丸魚 魚沼水産
代表者 代表取締役 田村敦之
設立 昭和37年3月
資本金 8,000万円
事業内容 水産物卸売事業、食品製造販売事業

□本社 〒947-0035 新潟県小千谷市大字板町字天田 5319-2
□新潟支店 〒950-1236 新潟県新潟市南区高井東 2-1-21
□広域開発部 〒947-0003 新潟県小千谷市大字蔭生西 1644 番地1

マルウオ食品株式会社

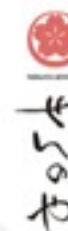
本社
管理部門
経理・総務

新潟工場
製造販売事業部門
魚切身・漬魚

会社名 マルウオ食品株式会社
代表者 代表取締役 田村敦之
設立 昭和50年9月
資本金 1,000万円
事業内容 水産物切身加工事業、漬魚加工事業、塩蔵事業

□本社 〒947-0035 新潟県小千谷市大字板町字天田 5319-2
□工場 〒950-0863 新潟県新潟市東区卸新町 3-16-42

Products | 取扱商品



蔵人漬

kurandzuke

漬酒「八海山」で知られる八海醸造で造られた三年熟成本みりんの副産物である幻の発酵食材「みりん粕（ぽろ）」。オリジナルの漬床に魚や肉などを漬け込み、無添加で仕上げました。ほんのり甘いみりん粕の風味が酒の香やご飯のおかずによく合う逸品です。



キングサーモン蔵人漬



銀鮭蔵人漬



銀鮭蔵人漬



長頸ポーク蔵人漬



さわら蔵人漬



からすがれい蔵人漬

お惣菜

素材を吟味し、発酵調味料にこだわる。手づくりで体にやさしい味わいに仕上げております。せんのやのお惣菜で食卓を笑顔に。



車麩煮



棒麩煮



のつべ



北海道十勝産濃厚クリームチーズ「みりん粕漬け」



かぐら南蛮味噌

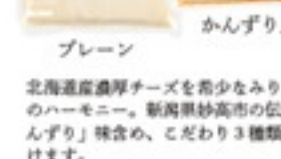


キングサーモン味噌漬焼

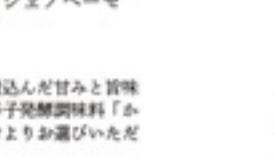


銀鮭味噌漬

新潟の鮭料理の代表。特製出汁に鮭をしっとり漬込み、よつくり柔らかく。



プレーン



かんづり入り



ジェノベーゼ

北海道産濃厚チーズを希少なみりん粕に漬込んだ甘みと旨味のハーモニー。新潟県妙高市の伝統的唐辛子発酵調味料「かんづり」味を含め、こだわり3種類の味付けよりお選びいただけます。



<https://niigata-sennoya.jp>



※各種調理済み画像はイメージです。
※パッケージデザインは予告なく変更する場合がございます。

魚沼水産グループは
社会貢献へ取り組んでおります。



山本山千本桜の会
OJIYA SENBONSAKURA

地元小千谷市民にこよなく愛されている
自然公園「山本山」を桜の名所にすべく、
1,000本の桜を植樹する事を目標に
育成しております。千本桜が小千谷市の宝
となるよう育て、千本桜のもとで郷土愛を
育み、地域の活性化・交流人口の拡大を
目指しております。



魚肥料の利活用

魚の加工品を製造する際に発生する魚のアラを、
循環型社会の取組の一環として堆肥工場にて
有機肥料に生まれ変わる取り組みに協力しております。
実験的に肥料を使用した魚沼産コシヒカリ栽培も行い、
今後も魚の肥料を使用した農作物などの商品開発も
視野に入れて取り組んでおります。



UONUMA SUISAN GROUP
<https://uosui.co.jp/>

株式会社丸魚 魚沼水産

【本社】

〒947-0035 新潟県小千谷市大字桜町字天田 5319-2
TEL 0258-82-4151
FAX 0258-82-4159

【新潟支店】

〒950-1236 新潟県新潟市南区高井東 2-1-21
TEL 025-362-6136
FAX 025-362-6140

【広域開発部】

〒947-0003 新潟県小千谷市大字蔭生丙 1644 番地 1
TEL 0258-83-5505
FAX 0258-83-5518

マルウオ食品株式会社

【本社】

〒947-0035 新潟県小千谷市大字桜町字天田 5319-2
TEL 0258-82-4151
FAX 0258-82-4159

【工場】

〒950-0863 新潟県新潟市東区卸新町 3-16-42
TEL 025-274-8201(代表) / 025-274-8600(工場)
FAX 025-273-2120

魚沼水産グループ

<https://uosui.co.jp/>



COMPANY PROFILE
UONUMA SUISAN GROUP

世界中の魚を
心を込めて食卓へ。

魚沼水産グループ