

丸藤

第6号 通信

丸藤をご愛顧いただき誠にありがとうございます！
これからもみなさまのご期待に応えられる商品をお届けできますよう 精一杯努めて参ります。
それでは丸藤最新ニュースをお届けいたします！



2023年7月について「BUSHI MESHI」オープン！
網代の静かな情景と対になるような独創的な外観！



節（ぶし）と飯（めし）がテーマ。

内装は丸藤の伝統と革新を表現しようと考えたデザイン。天井や壁を木の格子で仕上げて和の雰囲気。通常より薄い格子を用いて丸藤の削り節の精度や品質を表現。床とカウンターはモルタルで仕上げ、漁港や堤防などの周囲の風景との連続性を持たせています。

店内飲食では削りたての鰹節をたっぷりせた「ほやほや削りごはん」をはじめ、削り節を使ったシンプルなメニューや伊豆網代港の海の幸をご提供。網代はかつて干物銀座と呼ばれ、たくさんのお客様で賑わった時代があります。丸藤は地域の皆様や飲食業の皆様と共に人々の交流の場としてブシメシを盛り上げていきたいと考えています。



▲ごはんセット ¥660 (税込)
季節の焼き魚 ¥550 (税込)

お客様の声 /



カウンタースタイルの店内は、まるでカフェ。その場で削りたての鰹節を「これでもかっ」と言うほど山盛りに盛ったご飯。醤油も薬味も要りません。ただただ幸せ...



ごはんセットの鰹節はさすが専門店。串焼魚も食べやすく、値段とのバランスもいい。お店もきれいで気持ちいい！

BUSHI MESHI

静岡県熱海市網代458-3 丸藤本社1F
☎ 0557-68-4147

Instagram: bushimeshi

Instagramで最新の情報を発信しております。フォローお待ちしております！



店頭限定販売 /

数多くの丸藤の削り節のラインナップからご家庭で使いやすいタイプを厳選！パッケージはど真ん中に本節をレイアウト。節を想起させる金色をメインに削り節の透け具合やフワフワ感をグラデーションで表現！



鰹 薄削 ¥950 (税込)



鰹 厚削 ¥950 (税込)



潤目鱈 薄削 ¥750 (税込)



鯖 薄削 ¥750 (税込)

削り節ってどうやって作っているの？

- 仕入 信頼関係で繋がった産地職人より1本1本丁寧に仕上げられた鰹節を仕入れます。不漁の関係で今とても高価(;-;))
- 水洗い 洗浄設備で鰹節についたタールなどの汚れを綺麗に洗浄します！
- 水付け 節の特性にあわせて水分を含ませることより、花立ちのよい節が出来上がります！
- 蒸かす 殺菌効果と温めることで節が柔らかくなりさらに花立ちがよくなる！
- 遠赤 自然のカビでは取りきれない油を加熱して取り除きます。焼くことにより香りも出るため、こだわりの1つです！
- 削る 機械で削ります。振動を与える事により雄節と雌節が均等に混ざります。1/1000mmの厚さまで調整可能！
- パック 削り節の上質な香りと味を保つためこだわりのパック機を使用。

網代港朝獲れの鮮魚を手早く処理して急速冷凍する施設。マイナス60度という超低温保存で、鮮度を保ちます。新商品も続々開発中。気になる日々の最新情報は鮮魚ラインにて！



▲鮮魚用LINE



▲鮮魚ミンチ



▲おさかな串シリーズ