



丸善水産  
MARUZEN OYSTER FARM





# 有限会社丸善水産の歴史

History of Maruzen Oyster Farm Co., Ltd.

丸善水产有限公司的历史

- 昭和37年 現社長の父親である中村善一がそれまで勤めていた真珠屋をやめて、10台のカキ筏の漁業権を手に入れ、親戚の海に面した土地の1画を借りて作業小屋を建ててカキ養殖を手掛けたのが、丸善水産の始まりです。

1962: Yoshikazu Nakamura, father of the current president, resigned his position at a pearl shop and acquired fishing rights for 10 oyster rafts. Renting a plot of land facing the sea from his relatives, he set up a work cabin to cultivate oysters under the Maruzen Oyster Farm name.

1962 年，现任社长的父亲中村善一辞去了他原来在珍珠店的工作，取得了 10 个牡蛎养殖筏的捕捞权，并租下了亲戚家的面向大海的一块地皮，搭建了一个工作棚，开始了牡蛎养殖，这就是丸善水产的前身。

- 昭和55年 当時の浦村漁協が行ったカキ作業用の分譲地を購入して念願の自社所有の作業場を建てることができました。

1980: The company was able to purchase the Uramura Fisheries Cooperative land and business, and build our own workshop.

1980 年，购买了当时的浦村渔业协会属下的牡蛎养殖作业用地，建成了向往已久的自属作业场地。

- 昭和56年 現社長である中村修一は、20歳の時に家業であるカキ養殖業を手伝う事になりました。

1981: Aged just 20, the current president, Shuichi Nakamura, decided to join the family oyster farming business. 现任社长中村修一，在 1981 年，年仅 20 岁的时候加入了家族的牡蛎养殖事业。

- 昭和60年11月11日 有限会社丸善水産を設立し、中村修一が代表取締役に就任。

1985: Maruzen Oyster Farm Co., Ltd., was established on November 11, with Shuichi Nakamura as the representative director.

1985 年 11 月 11 日，丸善水产有限公司成立，中村修一被任命为代表董事。

- 平成24年 アルコールリキッドフリーザーを導入。

2012: Alcohol liquid freezers introduced.

2012 年 引进了酒精液态冷冻机。

- 平成30年 東海農政局の6次化認定を受ける。冷凍保管庫建設。

2018: Received level 6 Industrial Certification from the Tokai Regional Agricultural Administration Office. Freezer storage construction undertaken.

2018 年 获得了东海农政局的 6 次产业化认证。建造了冷冻仓库。

- 令和元年 新社屋を建設。

2019: New office building is constructed.

2019 年 新的公司大楼落成。

- 令和2年 カキフライのパン粉付け機と3D フリーザーを導入。

2020: Fried oyster bread crumbing machine and 3D freezer introduced.

2020 年 引进了炸牡蛎用裹面包屑机以及 3D 冷冻机。

技術の革新とともに進化してきました。

The company has evolved together with technical innovation.

我们始终跟随着技术创新同步发展。



# 社長の言葉

President's Greetings

社长致辞

『皆様の「美味しい」の一言が聞きたい』

この言葉をモットーとし、日々精進しています。

“Delicious!” is the word I expect to hear from our customers. We devote ourselves daily to achieving this end.

『就想听客户们说一句“好吃！”』，  
我们以此为宗旨，每天都在努力。



有限会社丸善水産は、皆様に美味しく、

安心・安全なカキを召し上がって頂けるよう、

変革を恐れず『案ずるより産むが易し』の精神で、

常に新たな技術を導入し、日々商品作りに取り組んでおります。

In order for everyone enjoy delicious,safe and flawless oysters,  
Maruzen Oyster Farm Co., Ltd., is constantly introducing  
new technologies and working on product development daily to offer peace of mind.

丸善水产有限公司，为了让每个人都能享受到美味、可以放心食用的牡蛎，

一直本着“车到山前必有路”的不畏困难的精神，不断引进新技术，推出令客户满意的产品。

また、地域の基幹産業であるカキ養殖を中心に、自社だけでなく、

鳥羽・志摩エリア全体のさらなる発展にむけ、皆様と共に協力し未来に向けて精進します。

In addition to focusing on oyster farming, the region' s core industry,  
we intend to further develop not only in-house, but the entire Toba Shima region.  
We continue to devote ourselves to the future of the area and industry.

此外，牡蛎养殖是本地区的核心产业，我们的目标不仅限于追求本公司的发展，

而是力求能够推动整个鸟羽・志摩地区的进一步发展。我们希望能与各位携手并进迈向美好的未来。

有限会社丸善水産 代表取締役 中村修一

Maruzen Oyster Farm Co., Ltd., CEO, Shuichi Nakamura

丸善水产有限公司 代表董事 中村修一



# 安心・安全を守るために

## Protecting Safety and Quality

为了贯彻“放心・可靠”

丸善水産では、お客様に安心してカキを召し上がっていただくために！！

自社で養殖したカキを加工しております。

At Maruzen Oyster Farm, we want our customers to enjoy oysters with peace of mind!! We process only in-house cultivated oysters.

丸善水産，为了能让客户放心地享用牡蛎！ 我们只加工本公司养殖的牡蛎。

### ① 選別したカキを高压洗浄機でキレイに洗い流します。

Selected oysters are cleaned with a high-pressure washer system.

已经分拣好的牡蛎用高压清洗机清洗干净。



### ② 海から汲み上げた海水を濾過し、紫外線殺菌装置を通して殺菌海水とします。

Saltwater pumped from the sea is filtered and sterilized in an ultraviolet sterilizer.

我们对从海里抽上来的海水进行过滤，并通过紫外线杀菌设备进行杀菌消毒，令其最终成为杀菌海水。

### ③ サイフォン様に作った水槽にキレイに洗ったカキを投入し、殺菌海水を18時間以上かけ流します。

The freshly washed oysters are placed into a siphon tank and sterilized seawater is circulated for 18 hours or more.

将清洗完毕的牡蛎放入虹吸管状的水箱中，然后连续 18 小时以上源源不断地放流杀菌海水。

### ④ 殺菌海水をかけ流しにすることで、カキのお腹がキレイに浄化されて滅菌カキとなります。

The circulating sterilized seawater purifies and sterilizes the stomach of the oyster.

通过杀菌海水长时间的放流式冲洗，牡蛎的腹部被净化，成为杀菌消毒过的牡蛎。



カキ剥き / Shelling Oysters / 牡蛎去壳





剥き身カキの洗浄 / Washing Shelled Oysters / 清洗去壳后的牡蛎

⑤ 滅菌処理されたカキを工場で剥き身カキ・殻付きカキ・冷凍カキ・カキフライ用パン粉付きカキ等加工します。

The sterilized oysters are processed at the factory into shelled oysters, oysters in the shell, frozen oysters, oysters with bread crumbs, etc.

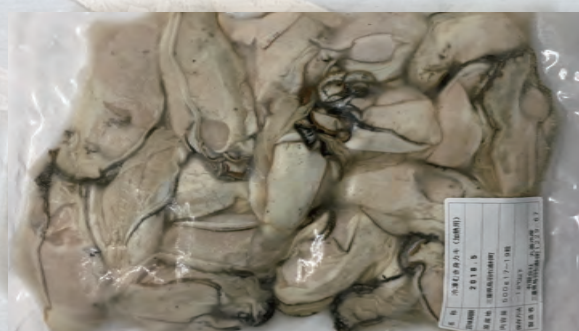
经过杀菌消毒后的牡蛎，在工厂内被加工成去壳牡蛎・带壳牡蛎・冷冻牡蛎・油炸用裹面包屑牡蛎等。



生食用剥き身カキ / Raw edible shelled oysters / 生食用去壳牡蛎



生食用殻付きカキ / Raw edible oysters in the shell / 生食用带壳牡蛎



生食用冷凍剥き身カキ / Frozen shelled oysters for raw consumption  
生食用冷冻去壳牡蛎



生食用冷凍殻付きカキ / Frozen oysters in the shell for raw consumption  
生食用冷冻带壳牡蛎



パン粉付け / Bread crumbed oysters / 裹面包屑



冷凍カキフライ / Frozen fried oysters / 冷冻油炸用牡蛎

⑥ 安心してお召し上がり頂けるカキの出来上がりです。

Oysters ready to eat with peace of mind.

牡蛎经过这一系列加工，就能够让客户放心食用了。





## カキ食べ放題

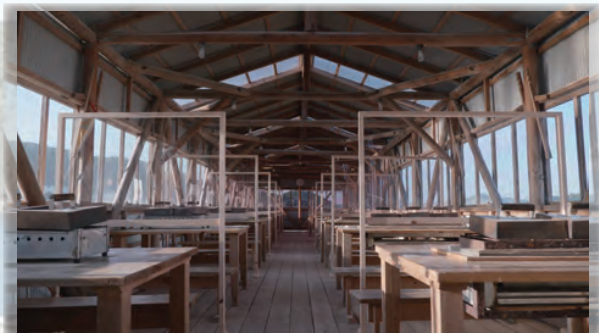
### All- You-Can-Oysters

牡蛎自助餐（不限量）

丸善水産では、自社で養殖して水揚げした新鮮なカキをお客様に少しでも早く召し上がっていただきたく、期間限定で、カキの食べ放題のお店を営業しています。

Maruzen Oyster Farm operates a limited time, all-you-can-eat oyster course for customers to enjoy freshly cultivated oysters.

丸善水产，为了能够让客户尽快品尝到我们公司自己养殖的新鲜牡蛎，以限定期限方式，经营无限量供应的牡蛎自助餐店。



木曾三川から流れる水と、太平洋の海水が混ざり合い、栄養豊富でカキ養殖に適した伊勢湾口で育った美味しいカキです。

Our oysters are grown at the mouth of nutrition rich Ise Bay, fed by the the Kiso Three Rivers and Pacific Ocean seawater, making it ideal for oyster farming.

木曾三川の淡水和太平洋海水交汇的伊势湾河口，养分充足丰富，非常适合牡蛎养殖，因此本地的牡蛎十分可口美味。

## 牡蠣カレー Oyster Curry 牡蛎咖喱

丸善水産では、お土産用に牡蠣カレーとかき時雨煮を販売しております。

浦村町は50年ほど前まで船でしか街へ出る事が出来ず、ご家庭のカレーライスには、入手が困難な牛肉ではなくカキを入れるのが定番でした。

そんな昔ながらの地元の味を思い出して作ったのが、海の恵牡蠣カレーです。



Maruzen Oyster Farm sells oyster curry and simmer preserved oyster as souvenir packs. Until as recently as 50 years ago, Uramuracho was accessible only by boat, and as beef was difficult to obtain, putting oysters in curry rice dishes was standard. That old-fashioned local taste is still available, sold as “Umi no Megumi” Oyster Curry.

丸善水产，还出售礼物专用的牡蛎咖喱和牡蛎时雨煮。50年前，从浦村町进城的唯一手段是坐船，所以普通家庭的咖喱饭里用牡蛎来代替很难买到的牛肉，这是当时的标配。为了缅怀旧日的味道，推出了这道来自大海恩赐的咖喱牡蛎。



## かき時雨煮

Preserved with Mirin and Soy

牡蛎时雨煮

時雨煮は、元々、規格外のカキを使って自前で作り、  
お使い物にしていたものですが、  
「商品にしてほしい！」との皆様に声を受け商品化したものです。  
今も自分で一つ一つ丁寧に煮込んで作っております。



Originally, mirin and soy Shigure-boiled oyster packs were developed using non-standard sized oysters.  
It was commercialized in response to customer demand, and is specially prepared and packaged.

丸善水産、还出售礼物专用的牡蛎咖喱和牡蛎时雨煮。50 年前，从浦村町进城的唯一手段是坐船，  
所以普通家庭的咖喱饭里用牡蛎来代替很难买到的牛肉，这是当时的标配。  
为了缅怀旧日的味道，推出了这道来自大海恩赐的咖喱牡蛎。

## 食材の冷凍・パン粉付け等のOEM

OEM for freezing and bread crumbing of ingredients

冷冻食材，裹面包屑等的OEM

丸善水産では、OEM にて、フライ用食材のパン粉付け・食品の冷凍・真空パック等の加工を請け負っています。  
冷凍機はアルコールリキッドフリーザー・3D フリーザーを備えており、高品質な冷凍商品の製造も可能です。

Maruzen Oyster Farm undertakes OEM processing of bread crumbs for frying ingredients, freezing of foods,  
vacuum packing, etc. The refrigerator system is equipped with an alcohol liquid freezer and a 3D freezer.  
We manufacture a range of high quality frozen products.

丸善水産还承接油炸用食材裹面包屑・食品冷冻・真空包装等的 OEM 加工业务。  
本公司配备了酒精液态冷冻机和 3D 冷冻机。所以我们能够生产出高质量的冷冻产品。





# 丸善水産

MARUZEN OYSTER FARM

〒517-0025

三重県鳥羽市浦村牡蠣横丁1229-67

TEL 0599-32-5808

Maruzen Oyster Farm Co., Ltd.,

1229-67 Uramura Kaki Yokochi, Toba City, Mie Prefecture.

丸善水产有限公司

三重县鸟羽市浦村牡蛎横丁 1229-67