

丸入商店

波なれ



hanare

お飲み物

瓶ビール

サッポロ黒ラベル	中瓶 600 小瓶 500
麒麟一番搾り	中瓶 600 小瓶 500
アサヒスーパードライ	中瓶 600 小瓶 500

静岡地ビール

静岡醸造 SHIZUOKA BREWING

静岡醸造 	HONEY PILS 900
	HAZYIPA 980

WEST COAST BREWING



クラフトビール各種	1,200
-----------	-------

日本酒

磯自慢 静岡・焼津 グラス180ml	800
丁寧な低温醸造に由来する吟醸香が香る、爽やかな仕上がり。地元で愛される焼津を代表する地酒です。	
初亀 静岡・藤枝 小瓶 300ml	1,500
スッキリとした上品な口当たり、心地よい酸と旨味。静岡で一番古い蔵元の地酒です。	
正雪 静岡・由比(生酒) 小瓶 300ml	1,100
綺麗な味わいの中にもふくらみのある味わい。丸入商店の熟成粕漬は熟成させた正雪の酒粕を使用しています。	

ノンアルコール・微アルコール

アサヒ ドライゼロ (小瓶) ノンアルコール	450
アサヒ ビアリー (小瓶) 微アルコール	450

ソフトドリンク

コーラ	400
ジンジャエール	400
オレンジジュース	400

「本当においしい魚を食べてもらいたい。」

大正14年、静岡・焼津に創業し100年。

代々受け継いだ目利きと技術力で、焼津の魚と向き合ってきた魚卸の我々が、
本当においしい魚を食べて頂きたいという想いで「焼津港 丸入商店」を開店いたしました。

こだわりの「焼津糺漬」と「焼津みなまぐろ」を、ぜひお愉しみください。

糺漬・まぐろ・贈り物



本当においしい「焼津 糺漬」と
「焼津みなまぐろ」の専門店

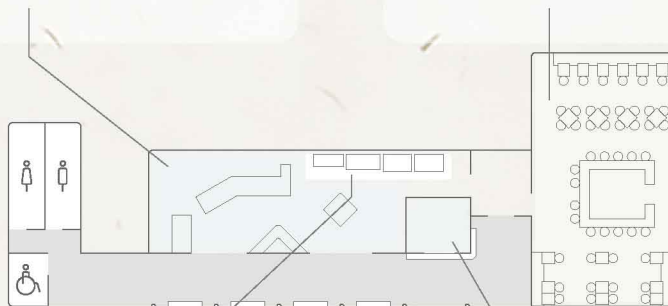
こだわりの「生糺漬」「あいじろ漬」「熟成粕漬」、100年
続く魚卸の目利きによる濃厚な旨みの天然「焼津みなま
ぐろ」をご自宅用やご贈答用にお買い求め頂けます。

食事処



焼津港丸入商店こだわりの味を
開放的な店内でお愉しみ頂ける味見せ処

「焼津 糺焼き」3種食べ比べや、贅沢な握りやお重の「焼津
みなまぐろ」、静岡で行列が出来る姉妹店「みなみ」の
まぐろ丼等、本当においしい魚をお愉しみください。



直売所

焼津 **マルイリ直売所**

「焼津みなまぐろ」最大級の取扱量を誇る
魚卸加工場隣接の直売所

切り落としや希少部位等、直売所ならではのお得な
美味しい商品を、多数取り揃えております。

甘味処・軽食

ergawa

新しい魚の食べ方をカジュアルに
提供するテイクアウトスタンド

まぐろのタルタルサンドや、メカジキのグリルサンド、
酵素が活きる生糺ドリンクなど、ここでしか味わえない
メニューをどうぞ。

波なれの逸品

丸入商店こだわりの「焼津糺漬」と「焼津みなまぐろ」を
贅沢におたのしみいただける御膳です。

丸入御膳 1日10食限定 2,800

焼津港 丸入商店ブランドの目利きした
ハイグレードのまぐろ寿司と
おすすめの漬け魚が堪能できる御膳です。

- ・焼津みなまぐろ にぎり6貫
- ・本日の漬け魚 1切
- ・あいじろ味噌のみそ汁
- ・小鉢 / 香の物 / ご飯

波なれ御膳 1日10食限定 2,000

おすすめの三種類の漬け魚の
食べ比べが出来るお膳です。

- ・本日の漬け魚 3種
- ・あいじろ味噌のみそ汁
- ・小鉢 / 香の物 / ご飯

ご飯 大盛 +100 みそ汁 おかわり +100
おかわり +100

価格は全て税込表示です



焼津糀漬

じっくりと丁寧に素材の旨味を引き出した
焼津糀漬をどうぞ。

本さわら 生糀漬け定食 1日10食限定 1,680

希少な生糀を使った漬け床で仕上げた逸品です。

メカジキ あいじろ漬け定食 1日10食限定 1,680

静岡の地味噌のあいじろ味噌を使用し
じっくり漬け込みました。

銀だら 熟成粕漬け定食 1日10食限定 1,680

神沢川酒造場「正雪」の熟成酒粕を使用した伝承の
漬け床で仕上げた絶品の「銀だら熟成粕漬け」です。

ご飯 大盛 +100 みそ汁 おかわり +100
おかわり +100

価格は全て税込表示です

こだわりの「焼津糀漬」

生糀漬

地元焼津の蔵元から頂く、酵素が活きた
作りたての希少な「生糀」に漬け込み、
米の自然な甘さが特徴です。

熟成粕漬

年に1度しか取れない希少な熟成粕を使用し、
酒粕の旨味を保ちながら、かどが取れた柔らかく
まろやかな味わいです。

あいじろ漬

駿河の地味噌「あいじろ味噌」を使い、穏やかな糀の香りと、
さっぱりとした上品な甘さが口に広がります。

焼津みなみまぐろ

100年続く魚卸の熟練の目利きが厳選した「天然焼津みなみまぐろ」は濃厚な旨みが入りの希少価値が高いまぐろです。

【特選】天然みなみまぐろ重 1日10食限定 2,300

焼津港で水揚げされた天然みなみまぐろのうちプレミアムと特選のみを贅沢に盛り込みました。脂のりが良い部位がお好みの方にお勧めのお重です。

天然みなみまぐろ重 1,850

焼津港で水揚げされた天然みなみまぐろのうち特選と丸入品質のみを盛り込みました。ねっとり濃厚な身質がお好みの方にお勧めのお重です。

彩り まぐろ丼 1,680

みなみまぐろ、めばちまぐろ、びんちょうまぐろなどいろいろなまぐろの食べ比べ丼です。

極 まぐろたたき丼 1,380

当店自慢の「まぐろたたき」は、ふわっ・とろっととろける濃厚な味わいです。

本日のまぐろ丼 1,250

その日お勧めするネタを使った日替わりのまぐろ丼です。

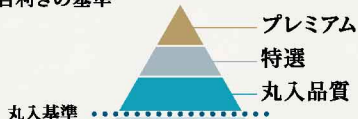
ご飯 大盛 +100 みそ汁 おかわり +100

価格は全て税込表示です

丸入品質

焼津港丸入商店では、日本一の水揚げを誇る焼津港の天然みなみまぐろの脂のりを、「白さ」「キメ細かさ」「たかさ」「つまり」4つの独自基準で目利きし、選び抜いた質の高い天然まぐろを提供しております。

目利きの基準



焼津みなみまぐろが美味しい理由

身のしまった天然もの

天然のみなみまぐろは、南緯40度の水温が低く餌が豊富な大海原を回遊するため、身がしまりおいしいと言われています。

日本船籍の延縄漁

延縄漁を用いることで、傷が少なく鮮度のよいものを漁獲。また生態系にやさしい持続可能な方法でもあります。

船上での急速冷凍

釣り上げたまぐろは船上ですぐに生きずめし、急速凍結することで風味抜けや変色などを防ぎます。

