



MASUTOMI INC.





### 企業理念

人と地球が輝くために、自然の恵みをいかしきり、生きがいと喜びを創造する

#### ごあいさつ

この度、私共では「自然の恵みをいかしきる」という代々網元として受け継がれてきた家訓を、将来に向けより地球規模での豊かで平和で幸福な社会づくりに貢献させていくために、上記の企業理念を制定し経営革新に取り組むと同時に、社名をマストミ冷蔵株式会社から株式会社マストミと変更し、シンボルマークを一新しました。そしてこの新しい企業理念を、変化する時代に最適に対応し進化させていく努力こそが、未来に豊かで美しく幸福な社会を残せるようになることだと考えております。そこでは資源を有効に活用する価値創造型企業として、弊社が取り扱う素材や製品領域の中で、それぞれの個性や特性を的確に把握し最適に活用することにこだわる、それがプロとして仕事に携わる者の社会的責任と考えています。そして激動する市場環境において、社会にとり有用でかつ弊社にとって有益であることを実践していく企業市民として、私たちは何をどのようにするべきなのかを確認し、善いことであれば何事に対しても私たちのノウハウを最大限に活用し、勇気を持って革新的に挑戦していきます。そして品質にこだわりながら無駄を出さず、健康で安全で美味しい食生活の質を高めることで、豊かで平和で幸福な社会づくりのお役に立てればと考えております。

株式会社マストミ

代表取締役 枅富俊二



### ■世界でもっとも厳格な安全基準HACCPを取得

私どもは安全性に対しての管理基準と、料理人に信頼される魚の目利き、食材の個性・特性に適した美味しさを引き出すノウハウを研鑽し、さらに素材の良さだけに依存することなく、材料の無駄を出さずに美味しく安全に裁く技術を身に付け、適材/適所/適量/適価に提案することが、プロフェッショナルとしての仕事であると考えております。そして美味しさだけでなく、客観的な安全性を向上させるべく、2004年3月には厚生労働省が全食品製造業に推進するHACCP（危害分析重要管理点方式）を取得しました。この基準では時には取り扱いの素材に菌が見つかり処分する場合も発生、営業的に損失を被りますが、安全性が向上することでより質の高い社会貢献を達成できると考えております。

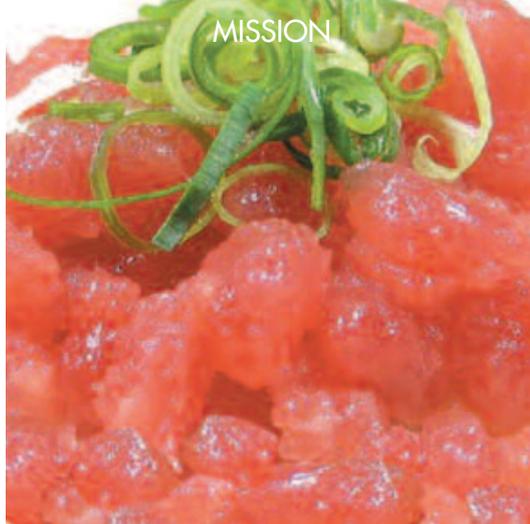


### ■素材へのこだわり

例えば天然のまぐろは、最高100キロ以上といわれる速度で年間に50万キロ、5～15年間程の生涯を休むことなく泳ぎ続け、特有の引き締まった筋肉身質を作ります。まぐろは世界各地の海で漁獲されてますが、その漁獲海域や時期、また漁獲船籍（日本船/アジア船/その他の船）や延縄漁/巻き網漁などの方法、さらに天然/養殖/蓄養など飼育方法によってその個性は異なります。弊社ではそれらを分類し、最適にいかすことにこだわります。

### ■業務用卸として適材適所な販売にこだわる

私どもの主要なお取引先として、県内では高級料亭や寿司屋・ホテル・レストランなどで、業務用卸としてその確かな品質と鮮度でご評価いただいております。例えば一般的に本まぐろといえば最高級品といわれていますが、私どもがお取引させていただいているプロの料理人からの要望では、店で作る料理によって魚の種類その他、どういった状態の（色や鮮度）どの部位が必要なのか非常に深く繊細に求められます。そこで弊社では漁獲の海域、時期、船籍、方法、さらに水揚げ港、飼育方法などの特性から選別していきます。特に一流の店では、常にお客様に飽きることなく喜んでいただくため、旬の変化に富んだ創作料理を工夫されます。そのようなことから細かく分類し、それらのお店のご要望に丁寧に対応しています。



### ■安全な美味しさの製品にこだわる

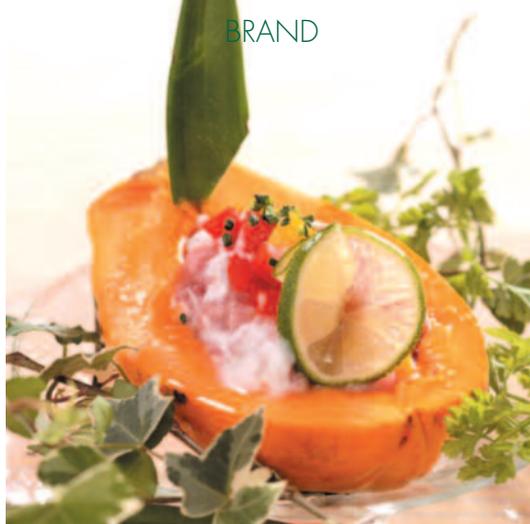
私どものもう一つのお取引先として、全国の小売業におきましては、つぶつぶまぐろ（ねぎとろ）をはじめとした安全でこだわり素材を使用した弊社オリジナルの加工製品を卸させていただいております。特に「つぶつぶまぐろ」は1985年に開発した（1987年特許出願）独自の製法による自信作です。また素材基準の厳しい流通業としてよく知られている「らでいっしゅぼーや様やこだわり生協・全国生協様」などとは、弊社の安全性や美味しさに対しての取り組みを高くご評価をいただいております。つぶつぶまぐろの開発以降お取引引きさせていただいております。さらに2003年よりインターネットによる一般消費者向けのダイレクトマーケティングとして楽天市場にも出店し、こちらではHACCP基準の安全性の高い一般家庭向け商品「キャプテンマスト」を中心に販売しております。

### ■さらに人と環境にやさしく美しい販売にこだわる

私共の商品にとって美味しさと安全性の鍵を握るのは検査と鮮度です。そこではHACCP基準にそって品質検査した作りたての製品を、出荷から最短時間で皆様の食卓に届くようにすることです。そこで一般消費者向け市場においてさらに企業理念を推進していくため、人と環境にやさしく、かつ美味しく安全な作りたての鮮度を保つ「ショップ&クリック」という店舗とインターネットを組み合わせた新しい販売システムを開発（徳島県オンリーワン事業計画認定）しました。このシステムでは、流通過程での商品滞留時間と物流を短縮することで環境への負荷を軽減させ、さらに小売店など流通の販売に関わる不良在庫や廃棄処分などをなくします。流通では一般消費者向けに弊社のホームページへの情報を提供し誘導していただくことで手数料をお支払いするシステムですので、仕入れや在庫などの販売リスクをとまわず店外や時間外での手数料が獲得できます。新鮮で安全なうえ、24時間場所を問わず携帯電話・パソコン・FAXによる注文に対応し宅配する、多忙な方、高齢者、お身体の不自由な方など、外出が困難な方にとってやさしいシステムです。



人と環境にやさしく美しい  
可燃性の段ボール箱で宅配



### ■PIACERE/ピアチェーレ

食生活の多様化にともない、私どもの自然の恵みをいかしきることを実現するため、東京広尾のレストラン・アガベ真中祥瑛シェフとコラボレーションし、魚介類を主とした本格イタリアンを開発しました。ピアチェーレとはイタリア語で「楽しみ/快樂」を意味します。必要な料理レシピと食材を人数分だけ詰め合わせ、下ごしらえをできる限り済ませることで、食材と時間の無駄を出さず気軽に本格的なイタリア風の手料理を作り楽しんでいただきたいと考え、ピアチェーレと名付け

- 「作る楽しみ」
- 「食べる楽しみ」
- 「贈る楽しみ」
- 「喜ばれる楽しみ」



を創造する、本格イタリア料理のブランドとしました。

### ■キャプテンマスト

一般的な家庭の皆さまの日常的な食事の中で、お気軽にご利用いただける健康志向の素材を使ったブランド。中でも「つぶつぶまぐろ」は、天然まぐろの口当たりが味わい深く評判です。添付のたれも高級料亭のレシピで作った無添加無着色の伝承の逸品。



### ■阿波料亭風

各種のまぐろをご用意し、代々高級料亭御用達の網元であった私どもに伝わる味わいを、お米を炊くだけでご堪能いただきたいと思い、「阿波料亭風」と名付けました。まぐろと相性のよい「絹光」、や徳島渭東（沖洲）ねぎ、無添加無着色のわさび、さらに国内産大葉と海苔、たれは枳富家伝承の無添加無着色の逸品を人数分に合わせ詰め合わせましたので、新たに食材を買い揃える必要がなく、無駄な時間と食材が発生しません。



### ■枳富家

網元時代より受け継がれてきた、私どものこだわりの和風食材やオリジナル製品に、この印に枳富家のマークをつけております。



## ■概 要

社 名 株式会社マストミ

役 員 代表取締役：柘富俊二 専務取締役：柘富郁夫

所在地 徳島県徳島市東沖洲2-26-14 マリンピア沖洲

TEL.088-664-6161 FAX.088-664-6141

従業員 正社員20名 その他25名

事 業 冷凍・冷蔵を含む食品卸および食品加工製造業

設 備 マイナス50℃の超低温冷凍庫および冷蔵庫

資本金 45,000,000円

## ■沿 革

平家の一族として徳島牟岐町に住む。

1680年 延宝年間より、代々網元として牟岐町沿岸海域での漁業に携わる(延宝9年より記載の過去帖より)。

1951年 柘富漁業株式会社としてまぐろ遠洋漁業に携わり、長久丸1号木造船80t生船では氷を積み込み赤道あたりで約一カ月位操業、日本一の水揚げを記録。

1955年 長久丸11号、木船、長久丸21号250tより鉄船に変える。米国向けシーチキンの缶詰用として、主にピンチョウやキハダを漁獲。

1962年 長久丸31号以降3隻追加建造。  
この頃より鮎の養殖事業を開始。国内初の冷凍鮎の開発に成功し、日本一の出荷を記録する。

1973年 販売部門設立。

1975年 マストミ冷蔵株式会社設立。マイナス50℃以下の超低温冷凍庫を建設、当時としては珍しい冷凍まぐろの販売を徳島県内を中心に展開する。代々遠洋漁業に携わっていたノウハウがいかされたまぐろの見立てや、独自の解凍技術により業績が拡大する。さらに顧客である料亭などの要望により、まぐろのみならず冷凍エビなど魚介類全般を取り扱うようになる。

1985年 ねぎとろ(つぶつぶまぐろ)の開発に成功(特許申請)。まぐろは高級な食材で、ねぎとろも特別高価なお店でしか取り扱えない、食べられないのが一般的であったが、まぐろの美味しさを知り尽くした職人達が、一般的には効率が悪いと廃棄される骨周辺の赤身の旨さを活用することで生み出す。これが世間に知れ渡り広く全国から注文がくるようになる。

1995年 マリンピア沖洲に本社・冷凍庫・加工場(3,300m<sup>2</sup>)を移転し、商品開発・加工部門を強化。

2004年 社団法人大日本水産会によるHACCPを取得。

2005年 とくしま産業振興機構の支援によるコンサルタントの指導を受け、新たに制定した企業理念の推進プロジェクトとして株式会社マストミに社名変更し、ロゴマークなどを一新。さらに一般消費者市場向け事業に取り組み、時代に最適な商品の開発をレストランテ・アガベ真中祥瑛シェフとコラボレーション、同時に新たな販売システムSHOP & CLICK(特許出願中)を開発し、顧客と市場の創造活動を開始する。

2006年 8月徳島県中小企業の新たな事業活動の促進に関する法律第9条3項に基づき「経営革新計画」が認定(地経第294号)、同様に徳島県オンリーワン企業支援事業実施要領第4の1規定に基づき「オンリーワン事業計画」が認定(地経第291号)される。



MASUTOMI



ピアチェーレとは  
イタリア語で楽しみ

- 1.作る楽しみ
- 2.食べる楽しみ
- 3.贈る楽しみ
- 4.喜ばれる楽しみ



どなたにもカンタン（5～15分）に真中シェフの料理がつくれます



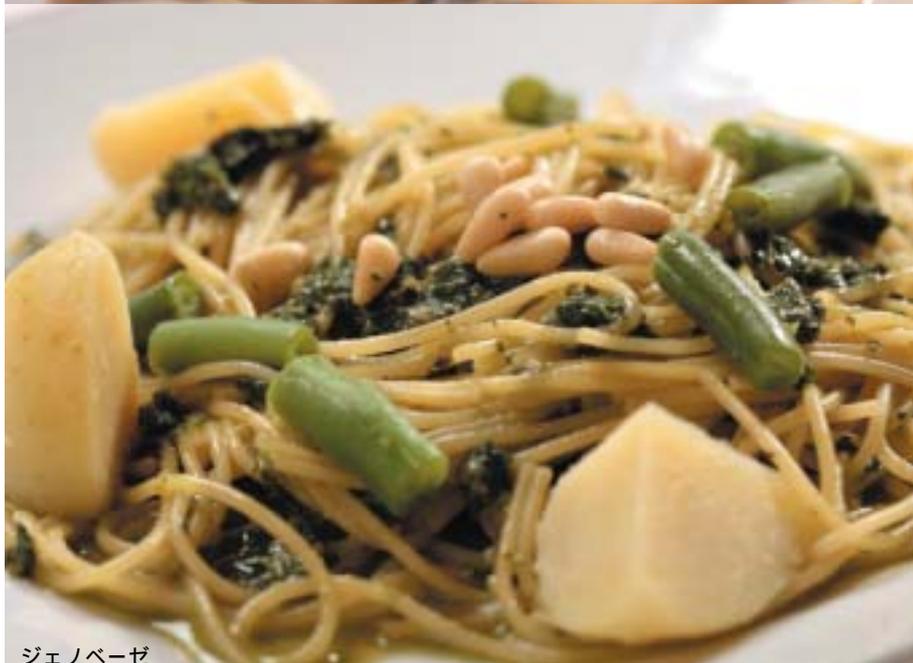
<http://www.masutomi.com>



魚介のラグーソース



地鶏ときのこのクリームソース



ジェノベーゼ



商品番号MC-6 ( ¥4,800/4~5人用 )

## パスタミストイタリアーナ3種セット

世界中で親しまれるイタリアの代表的なパスタ料理の中から、真中シェフオリジナルレシピによる

魚介のラグーソース

地鶏ときのこのクリームソース

ジェノベーゼ

3種のパスタを同時にお楽しみいただけます。

### 【内 容】

特製トマトソース/魚介の具/セルフィーユ/グラナ・パダーノチーズ/特製きのこ入りクリームソース/阿波尾鶏もも肉ソテー/グリーンアスパラ/EXTRAバージンオリーブオイル/特製バジルソース/じゃがいも/インゲン/松の実/スパゲッティ500g/レシピなど



5分で作れる  
マグロとパパイアのココナッツミルク  
メリディオナーレ風



*Antipasto*

商品番号MC-1 ( ¥4,800/4~5人用 )

マグロはハワイ島でも漁獲され、ロコに親しまれています。そんなハワイアンリゾート気分を演出し、ココナッツミルクとライムのバランスが絶妙の逸品。

【内 容】

マグロミンチ200g/パパイア/カットパプリカ/シブレット/ココナッツミルク/セルフィーユ/ライムスライス/ライム果汁/レシビ



5分で作れる  
マグロのタルタルバルサミコソース  
カプリ風



*Antipasto*

商品番号MC-2 ( ¥4,800/4~5人用 )

シチリアから南イタリアにかけて、マグロはポピュラーな食材。バルミジャーノチーズの深みと、バルサミコの甘酸っぱさでイタリア気分をご堪能ください。

【内 容】

マグロミンチ200g/フルーツマト/カットパプリカ/バルサミコ酢/バルミジャーノチーズ/イタリアンパセリ/レシビ



5分で作れる  
マグロと梅干しのジャポネーゼ風  
コンディーレ



*Antipasto*

商品番号MC-3 ( ¥4,800/4~5人用 )

紀州産の最高級梅干しとマグロのシンプルな組み合わせ。大葉の香りとキュウリと煎りゴマの食感が重なり、日本人なら誰もがうなる味わいに仕上げました。

【内 容】

マグロミンチ300g/紀州産梅干し果肉/塩もみキュウリ/大葉/煎りゴマ/シブレット/レシビ



5分で作れる  
マグロとアボカドのマヨネーゼ  
コンディメント・ジャポネーズ



*Antipasto*

商品番号MC-4 ( ¥4,800/4~5人用 )

びりっとしたマヨネーズと醤油に、アボカドでカリフォルニアキューイスの味わいを加えました。洋と和のコントラストが味の決め手となる新しい味わいです。

【内 容】

マグロミンチ200g/完熟アボカド/あさつき/オリジナルソース/セルフィーユ/レモン果汁/簡易セルクル型/レシビ



エスカベッシュ



天然海老のカクテル



キングサーモンのインボルティーニ



商品番号MC-5 ( ¥4,800/4~5人用 )

## アンチパストミスト地中海風3種セット

海の幸をふんだんに使ったイタリアで人気の高いアンチパスト料理の中から、真中シェフオリジナルレシピによる

エスカベッシュ

天然海老のカクテル

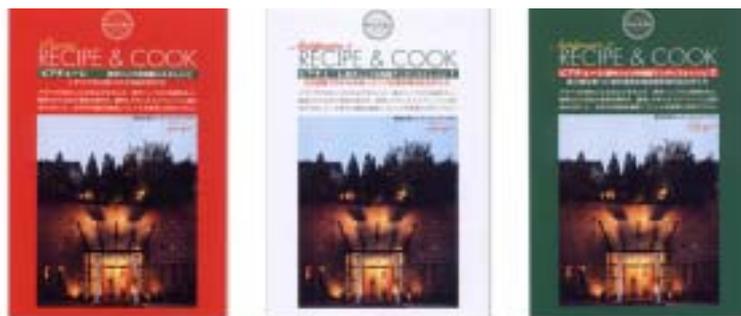
キングサーモンのインボルティーニ

3種のアンチパストを同時にお楽しみいただけます。

### 【内 容】

調理済エスカベッシュ/ムール貝/セルフイーユ/バージンオリーブ油/天然エビ/グレープフルーツ/特製カクテルソース/ディル/スモークサーモン/グリーンアスパラ/特製リコッタソース/クレープ生地/イタリアンパセリ/ピンクペッパー/レシピなど

## レシピ解説（各商品に添付）



## オシャレな宅配用パッケージ（可燃性/チルド対応）

