



www.marre.co.jp



1997年1月
January, 1997

東京都渋谷区に本社を設立
Established the main office in Shibuya-ku, Tokyo, JAPAN.

2001年3月
March, 2001

オンライン販売サイトを開設
Started to sell on the Internet.

2003年6月
June, 2003

神奈川県川崎市にDCを開設
Opened the DC in Kawasaki-shi, Kanagawa.

2007年8月
August, 2007

本社を東京都渋谷より港区へ移転
Relocated office from Shibuya-ku to Minato-ku.

1999年6月
June, 1999

貿易部門を開設
Opened the trading section.

2002年10月
October, 2002

東京都代々木にショールームを開設
Opened the showroom in Yoyogi, Tokyo.

2007年3月
March, 2007

東京都港区に虎ノ門事務所を開設
Opened Toranomon office in Minato-ku, Tokyo.

2009年2月
February, 2009

自社ブランド MARRE (マルレ) を立ち上げ
Launched our brand "MARRE".

世界の食材を日本に紹介する 「架け橋」になりたい

We introduce many special foods
from around the world to Japan



マルレの歴史

The History of MARRE

2012年12月
December, 2012

上海支社を設立
Opened the Shanghai
branch.

2015年8月
August, 2015

茨城県坂東市にケバブ・加工肉生産 関東工場を設立
Established our Halal Meat processing facilities in Bando-shi, Ibaraki.

2017年10月
October, 2017

ドライフルーツパッキング事業を開始
Our snacks and dry fruit division started in house packaging operations in Japan.

2014年3月
March, 2014

ハラール認定のドネルケバブ事業を立ち上げ
Started our wholesale Halal Certified Meat division.

2017年9月
September, 2017

自社ブランドであるMARREを社名とし、マルレ株式会社に商号変更
We have formed Marre Co. Ltd to bring all divisions under our Brand.

2020年6月
June, 2020

肉製品の加工におけるJFS-Bを取得
Obtained JFS-B in processing meat products.

会社概要 Company Profile

商号	マルレ株式会社
設立	平成9年1月24日
所在地	東京都港区西新橋2-19-4
連絡先	TEL: 03-5733-5563 FAX: 03-5733-5564
関東工場	茨城県坂東市神田山1389-3
資本金	7,500万円
従業員数	30名
主要取引先	大手食品卸問屋、食品卸各社、スーパーマーケット、輸入食材専門店、ドラッグストア、ホームセンター、外食チェーン、業務用食材卸、レストラン等約500社
主要仕入先	海外（トルコ、アメリカ、ドイツ、南アフリカ等）、国内大手食品商社約35社

事業内容 Description of Business

1. 食品商社部門

- ・トルコ産をはじめアメリカ、カナダ、南アフリカ等各国の加工食品、農産物の輸入及び卸販売
- ・輸入代行を含む食品メーカーとの窓口業務
- ・プライベートブランド及び商品開発のアシスト
- ・バイヤー様向けツアーアテンド

※食品メーカー工場視察評価、市場調査等、様々なご要望に対応致します。

弊社取引先である多くの現地食品メーカーより幅広い商品のご案内、ご提案を致します。

輸入代行業を始めとする現地食品メーカーとの窓口業務も承ります。

2. 食品製造部門

- ・ハラール食品製造（ケバブ、食肉製品）
- ・ドライフルーツのリパック事業

日本に「美味しい」と「健康」をお届けします



日本ではまだあまり知られていない美味しく、健康的な食材を提供しようというのがマルレのモットーです。

トルコの食材からスタートし、現在は世界各国から安全で美味しい食材を日本に届けています。

食品は人の安全にも関わる重要なセクターです。特定の国に頼らず、皆の食事を確保するのが食品企業の社会的役目であると考えており、マルレは今後も質の高い食材を海外から日本にお届けします。

最近では健康や美容の観点から人気が高まっているドライフルーツと、その関連する製品に力を入れ、ラインアップを拡大致しました。

近年ではSNSの普及により、世界の人々が日本の魅力を再認識し始めた結果、インバウンド事業が急成長し、日本の観光立国化が進んでいます。

さらに食品のDiversity（多様性）も課題となり、日本国内でハラール食へのニーズが高まっています。

マルレでは、最近人気が高まっているハラールケバブの加工食品も加わり、多種多様な新商品を取り揃えております。

当社は今後も日本国内の様々なニーズに対応すべく、新たな商品の提供に挑み続けてまいります。

マルレ株式会社 代表取締役

オネル ソネル

Kanto factory 関東工場

Doner Kebab ケバブ



トルコの国民的ファーストフードのドネルケバブは今や世界中、特にヨーロッパで人気を博し、日本でもその認知度が高まっています。ドネルケバブの歴史は古く、17世紀に羊の切り身肉を串に刺し、横向きに焼く料理が起源となっています。現在の縦型で焼く形となったのは19世紀末オスマン・トルコ帝国の時代と言われています。

1997年1月の会社設立当時から、ドネルケバブをはじめとする、肉製品の本場の味を日本に広めたいと考えてきた弊社は2015年8月、茨城県坂東市にケバブ・加工肉生産の「関東工場」を立ち上げました。

工場立ち上げには「安心・安全・ハラール」をキーワードに掲げ、トルコの大手ケバブメーカーからノウハウを学んだり、ケバブ専用の機械を配備し、日本初となるハラール認定を受けたケバブ工場となりました。ここではケバブ職人歴20年以上のシェフたちがケバブ以外にもスライス・ミンチなどの様々な肉製品を生産しています。また、肉の加工については2020年に安全管理レベルの向上を図るため、JFS-B規格の認証を取得致しました。

Doner kebab, Turkey's national fast food, is now gaining popularity around the world, especially in Europe. The history of doner kebab dates back to the 17th century, when lamb fillets were skewered and grilled horizontally. It is said that the current vertical grilling style was introduced at the end of the 19th century during the Ottoman Empire. Since the company's establishment in January 1997, we have wanted to spread the authentic taste of doner kebabs and other meat products in Japan, and in August 2015, we established the Kanto Plant in Bando City, Ibaraki Prefecture, to produce kebabs and processed meat products. The plant was the first Halal-certified kebab factory in Japan, having learned the know-how from a major Turkish kebab manufacturer and equipped with specialized kebab machines. Here, chefs with more than 20 years of experience as kebab craftsmen produce various meat products such as sliced and minced meat in addition to kebabs. In addition, we obtained JFS-B standard certification for meat processing in 2020 in order to improve the level of safety management.



What is Kebab? ケバブとは?



肉に下味をつけて串に刺し、重ねて大きな塊にし、串を回転させながら外側から焼き、焼けたお肉を削ぎ切りにしたものです。野菜とともにピタパンやバゲットにはさんだり、トルティーヤで巻いて食べたりとバリエーションは様々。ケバブに主に使用されるお肉は鶏肉・牛肉・羊肉などです。

「ドネル」はトルコ語で「回転する」という意味。「ケバブ」は焼いた肉料理の総称を言います。垂直に回しながら焼くことで、お肉と脂が均等に焼き上がり、肉汁が落ちずに旨味がお肉にしっかりとしみわたります。弊社は本場仕込みの本物の味のケバブを皆様へご提供することを理念としております。

The meat is seasoned, piled on top of each other on a skewer to form large chunks, and grilled from the outside while rotating the skewer, then the cooked meat is shaved into pieces. It can be served with vegetables on pita bread, baguettes, or wrapped in tortillas. Kebabs are usually made with chicken, beef, or lamb. Doner means "to rotate" in Turkish. Kebab is a general term for grilled meat dishes. By rotating the meat vertically, the meat and fat are evenly cooked, and the juices do not run off, allowing the flavor to soak into the meat. Our company's philosophy is to provide you with the authentic taste of kebabs from the real world.



TUMBLER (タンブラー)

ドネルケバブの原料となるチキンやビーフなどの肉（ブロック状）に空圧をかけて調味料を内部まで染み込ませることができます。肉が柔らかくなり、美味しい仕上がりとなります。

Pneumatic pressure is applied to the chicken, beef, or other meat (in block form) used to make doner kebabs, allowing the seasonings to soak into the meat internally. The meat becomes tender and the result is delicious.

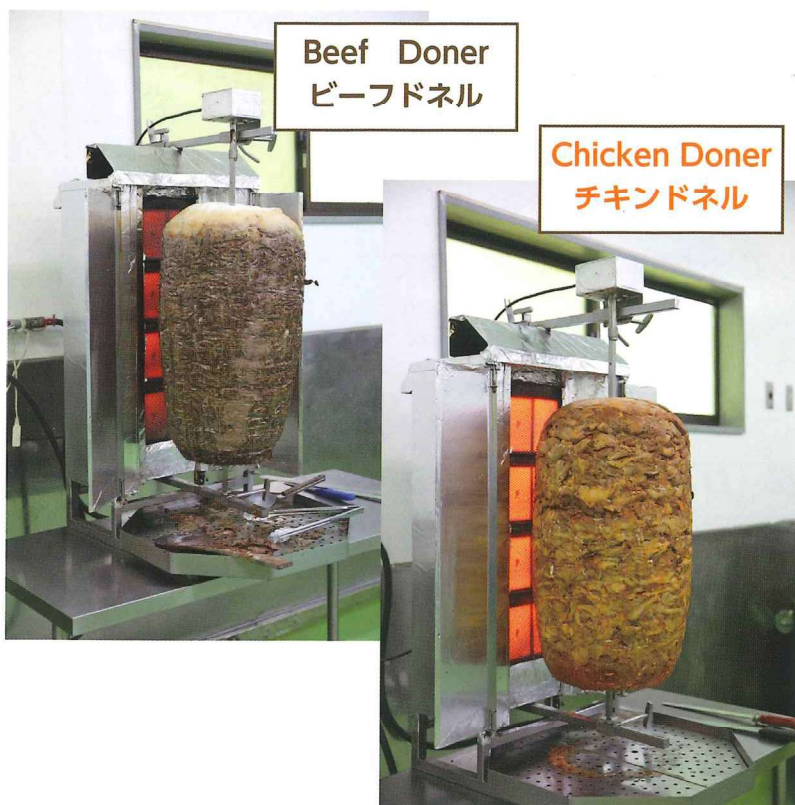


MIXER (ミキサー)

18本のパドル（攪拌翼）が内・外まわりを繰り返すことにより、肉の部位をバランス良く攪拌。安定した風味にすることが可能です。ミンチの肉に特化した設備です。

Eighteen paddles (stirring blades) repeatedly turn inward and outward to stir meat parts in a well-balanced manner. It is possible to produce a stable flavor. This equipment is specialized for minced meat.

ドネルケバブ成形 / molding kebab



薄切り肉を丁寧に重ねて大きな塊に。本場シェフの長年の経験と労力が必要となります。細かい調整が必要なため、手作業が必須の工程です。

Thin slices of meat are carefully layered into large chunks. It requires many years of experience and labor by the authentic chef. Manual labor is essential in this process because of the fine adjustments required.

焼成・スライス / firing · slice



自動でケバブをグリル/スライスできる設備。カッターが上下に動き、均等な厚さにスライス可能。スライスされたケバブはラインで運ばれ、急冷凍されます。焼きたてをすぐに冷凍することにより、品質と風味を逃さずに商品にすることができます。

Automatic kebab grilling/slicing equipment. The cutter moves up and down to slice the kebabs to an even thickness. Sliced kebabs are transported down the line and rapidly frozen. By freezing freshly grilled kebabs immediately, quality and flavor are preserved in the product.

Doner Kebab ケバブ

本場のドネルケバブの味を手軽にお楽しみ頂きたいとの思いから作られたマルレオリジナルケバブ。国内の工場でトルコ人シェフによる絶妙なスパイスの調合により作られるドネルケバブをグリルし、スライスして冷凍パックにしました。お肉の旨みがギュッとしみこんだビーフ、お肉と香辛料のバランスがクセになるチキンの2種類をご用意しております。



MARRE's original kebab was created to make it easier for customers to enjoy the authentic taste of doner kebab. The doner kebab is made in a factory in Japan by a Turkish chef who mixes exquisite spices, then grilled, sliced and frozen. Two types of kebabs are available: beef kebab, which soaks up the flavor of the meat, and chicken kebab, which has an addictive balance of meat and spices.



HALAL認証



HALAL認証

ビーフドネルケバブ

内容量	210g
単品バーコード	4571244193552

チキンドネルケバブ

内容量	210g
単品バーコード	4571244193569

※上記商品のほか、容量の大きいサイズもご用意しております。業務用に最適です。

ビーフドネルケバブ

内容量	500g
単品バーコード	4571244193224

チキンドネルケバブ

内容量	500g
単品バーコード	4571244191077

HALAL認証

～ Recommended menu ～ おすすめメニュー

kebab sandwich ケバブサンド



レタスやトマト、玉ねぎなどの野菜と一緒にパンに挟んでお召し上がりください。

kebab rice ケバブ丼



ケバブの味付けはご飯にもピッタリです。野菜など、お好みの具材と一緒にどうぞ。

kebab salad ケバブサラダ



サラダにトッピングして頂くだけでメインディッシュにもなる、食べ応えのある一皿に。

Pita Bread & Lavash (Turkish Tortilla)

ピタブレッド&トルティーヤ



ピタブレッドは中近東では昼食やスナックとして食べられるポピュラーなパンです。ミシン目に沿って半分にし、簡単にポケット状にしてケバブや野菜、お好みの具材をはさんでお召し上がり頂けます。

トルティーヤはケバブや野菜など、色々な具材を巻いてお手軽にお召し上がり頂けます。手で握って食べられるので、軽食にも取り入れやすいアイテムです。

ケバブソースはケバブサンドにピッタリのソースです。スパイシーな風味がケバブの味を一層引き立てます。

Pita bread is very popular as a sandwich bread and just as a snack in the Middle East.

Our pita bread can be easily used for packing kebabs and vegetables. It is perforated at the half for your convenience.

Lavash Bread (Tortillas) can be enjoyed by rolling various ingredients such as kebabs, eggs and vegetables to be served for light meals and easily handled once rolled.

Please try our special kebab sauces to enhance the delicious taste of our kebabs.



HALAL認証

ピタブレッド6.5インチ

内容量	340g (5枚入り) / パック
単品バーコード	4571244192081



HALAL認証

プレストルティーヤ10インチ

内容量	774g (12枚入り) / パック
単品バーコード	4571244191909



ケバブソース

内容量	500g
単品バーコード	4571244193231

~With Kebab~ ケバブと一緒にどうぞ!

Pita bread sandwich
ピタブレッドサンド



Tortilla wrap
トルティーヤ ラップサンド



Kanto factory 関東工場

Dried Fruits ドライフルーツ



弊社工場ではドライフルーツをバルク原料から袋の商品にリパックしております。
国内でパックをすることにより、より検品の強化を図ることが可能です。皆様へ安心・安全な商品をご提供できるよう、日々取り組んでおります。

At our factory, we repack several types of dried fruits from bulk raw materials into bagged products.
We give extra attention to strengthen the inspection process.
We are committed to providing safe and secure products to customers.



検品工程 / Inspection process

原料を目視ならびにX線で検品し、異物をチェックします。
自然由来の商品のため、慎重な目視検品も必要となります。

Raw materials are inspected visually and with X-ray machine in order to eliminate any foreign substance.
Since the raw materials are from nature origin, careful visual inspection is an important part of our quality check process.

目視検査 / visual inspection

塊になっているドライイチジクを一つ一つほぐしながら、目視検査を進めていきます。

Visual inspection is carried out by breaking off the dried figs one by one.



X線検査 / X-ray examination



充填・パック工程 / Filling and packing process

検品と自動計量した原料を充填し、シールまで行う自動包装機。

Automatic packaging machine automatically weighs dried fruits, packs them into small bags, and seals them.



一体型の金属探知機とウェイトチェッカー（自動計量器）。異常品があった場合は自動で振り分けられます。

A metal detector and a weight checker. If any NG item is found, it is removed from the line automatically.



梱包工程 / Packaging Process

ダンボール（インナーカートン）へ箱詰めをして製品完成となります。

The products are boxed up to carton boxes (inner cartons).



Dried Fruits

ドライフルーツ国内リパック (市販用/For retail)

Dried Fig ~ドライイチジク~



世界のイチジク市場の65%のシェアを誇るトルコ産のイチジクは果肉も肉厚で柔らかく、濃厚な甘さが特徴です。

Turkish Figs with its great texture, tender taste and its rich aroma, captures 65% share of the global fig market.

Dried Apricot ~ドライアプリコット~



世界のアプリコット市場の約20%のシェアを占めるトルコのマラティア地方産のドライアプリコットです。柔らかい食感と酸味が少なく、さっぱりとした味わいが特徴。

Turkish apricot with its soft texture, low acidity and refreshing taste, accounts a large part of the global dried apricot market, mainly grown in Malatya region.



国内リパック

カットタイプ



国内リパック



ドライイチジクカット

内容量	100g
単品バーコード	4571244191312

ドライアプリコット

内容量	100g
単品バーコード	4571244191329



国内リパック

カットタイプ



ドライイチジクカット

内容量	225g
単品バーコード	4571244192173



国内リパック
ホールタイプ



国内リパック
カットタイプ



ドライフィグ(白イチジク)

内容量	150g
単品バーコード	4571244190681

ドライイチジクカット

内容量	200g
単品バーコード	4571244190865



国内リパック



ドライアプリコット

内容量	150g
単品バーコード	4571244191213



Sultan's Golden Raisins

～サルタナレーズン～

世界のレーズンの生産量25%を占めるトルコ産サルタナレーズン。ふっくらとした果肉のため、芳醇なぶどうの香りをより一層お楽しみ頂けます。製菓・製パンの材料として、またサラダやヨーグルトなどのトッピングとしても幅広くご使用ください。

Turkish Sultan Raisins account for 25% of the world's raisin production. It is widely used in baking and confectionery industry. Its rich aroma also makes a great topping item for salads and yogurt dishes for a healthy meal.



国内リパック

サルタナレーズン

内容量	130g
単品バーコード	4571244192036



国内リパック

サルタナレーズン

内容量	300g
単品バーコード	4571244192043

Dried Fruits

ドライフルーツ国内リパック (業務用/For professional use)

容量の多い商品もご用意しております。業務用の製菓、製パン材料やトッピングの材料に最適です。

We provide dried fruit offerings for commercial food manufacturing such as confectionery, baking and toppings at different volume packages for catering needs.



国内リパック

ホールタイプ



国内リパック



ドライフィグ (白イチジク)

内容量	500g
単品バーコード	4571244191619

ドライアプリコット

内容量	500g
単品バーコード	4571244191626



※上記商品のほか、1kgパック、バルクタイプもご用意しております。

【1kg袋】

国内リパック

ドライフィグ ホール(業務用)	ドライイチジクカット(業務用)
内容量	1kg
単品バーコード	4571244190186
内容量	1kg
単品バーコード	4571244191244

【バルク】

ドライフィグ ホール(業務用)	ドライアプリコット(業務用)
内容量	12kg (4kg×3)
単品バーコード	4571244190087
内容量	12.5kg
単品バーコード	4571244191466

~ Recommended menu ~

おすすめメニュー

Cut Dried Fig (ドライイチジクカット)



ドライイチジクを食べやすいひと口サイズにカットしました。そのままお召し上がり頂くほか、パンや焼菓子の練りこみなどにもご使用頂ける便利な商品です。



Dried Fig (ドライイチジクホールタイプ)



大粒で皮がやわらかく、ジューシーな風味が特徴のホールタイプ。濃厚な甘みとプチプチとした食感を、ワインや洋酒のおつまみとしてお楽しみください。



Dried Apricot (ドライアプリコット)



おやつやティータイムにそのままお楽しみ頂いたり、美しい色合いと可愛らしい形を生かして、製菓材料としても最適です。



Other Dried Fruits

輸入品

Watermelon Chips ~スイカチップス~

トルコ産の甘さたっぷりのクリムゾンスイート種のスイカを使用したドライフルーツのチップです。小玉スイカ1個分のドライフルーツが1袋に入っています。口いっぱい広がるスイカの甘みをお楽しみください。



Dried fruits made from Crimson Sweet Watermelon packed in varieties. A bag contains almost a small watermelon in the package, so you can enjoy the sweetness of watermelon that fills your mouth.



HALAL認証

Vegan認証

まるごとスイカチップス

内容量	40g
単品バーコード	8681917258306

Sunflower Oil サンフラワーオイル



圧搾製法でひまわりの種から作り上げた、オレイン酸とビタミンEが豊富なサンフラワーオイルです。

オレイン酸はコレステロールを減少させ、血液をサラサラにする効果が期待できます。ビタミンEは油の酸化を防ぎ、揚げ上がりも非常によくカリッと感を持続させ、においが気にならないとも言われています。

揚げ物、炒め物などの加熱料理に最適です。

“Marre Sunflower Oil” made by cold pressing sunflower seeds.

Cold pressing brings out the pure and natural taste of Sunflower Oil that is rich in oleic acid and vitamin E.

It is believed that a good combination of Oleic acid and Vitamin E can help reduce the body cholesterol and detox your system. According to experts, Vitamin E also prevents oil oxidation, keeps the food crispy and fresh taste even after frying.

Ideal for frying, stir-frying and other hot dishes.



HALAL認証

サンフラワーオイル(ひまわり油)

内容量	16.5kg (18l)
単品バーコード	4571244191442

※消泡材としてシリコン樹脂を使用



HALAL認証

ひまわり油一番搾り(プレミアム)

内容量	1,000ml (910g)
単品バーコード	4571244192098



HALAL認証

サンフラワーオイル(ひまわり油)

内容量	5,000ml (4,550g)
単品バーコード	4571244191657

※コンテナのご注文もお受けしております。
詳細は営業担当までお問い合わせ願います。

Olive Oil オリーブオイル



トルコの北エーゲ海沿いで収穫される、アイヴァルック種のオリーブのみを原料とした酸度0.8%以下のフルーティーでマイルドなオリーブオイルです。

さっぱりとしたクセのない味と香りは、洋食・和食を問わず、幅広くご利用頂けます。

エクストラヴァージンオイルはサラダやパスタの仕上げにそのままお使い頂くと、オリーブオイルの風味をより一層ご堪能頂けます。



HALAL認証

A fruity and mild Extra Virgin Olive Oil with a low acidity, made from the handpicked olives, harvested along the region of Ayvalik of Northern Aegean coast of Turkey. Enjoy its refreshing, delicious aroma with wide variety of Western and Japanese dishes. Add a touch of our "Marre Extra Virgin Olive Oil" with your salads and pastas to enjoy its best flavor.



HALAL認証

エクストラヴァージンオリーブオイル

内容量	500ml (455g)
単品バーコード	4571244191541

ピュアオリーブオイル

内容量	90ml (81g)
単品バーコード	4571244192180



HALAL認証

クッキングオイル(オリーブポマースオイル)

内容量	250ml (228g)
単品バーコード	4571244192135



※コンテナのご注文もお受けしております。
詳細は営業担当までお問い合わせ願います。

Soft Drinks / Juice and Nectar 飲料



トルコは日照時間が長く、温暖な気候から果物の栽培に適した国です。恵まれた土地で育った野菜や果物は風味も良く、ジュースを作る原料としてもふさわしいと言えます。

そんな原料から作られた商品は、どれもフルーティーで濃厚な味わい。そのままお召し上がり頂くほか、お酒の割材としてもお楽しみ頂けます。

Turkey enjoys a warm climate helping to grow many fruits all year around under beautiful sunshine and milder weather.

Vegetables and fruits have some of the best tastes in the world, suitable as raw materials for making fresh squeezed juices with variety of choices to enjoy drinking or to be mixed with your favorite alcoholic beverages.



砂糖・食塩無添加。
コップ1杯で一日に必要な量のリコピンを手軽に摂取できます。
トマトの濃厚な旨みがしっかりと感じられます。

HALAL認証

100% トマトジュース食塩無添加(濃縮トマト還元)

内容量	1,000ml
単品バーコード	4571244191695



とろりとしたのど越しがクセになる、果汁30%の濃厚タイプです。
プリンやシャーベットなどデザートにごもご利用頂けます。

HALAL認証

30% マンゴー果汁入り飲料(濃縮還元)

内容量	1,000ml
単品バーコード	4571244191732



トルコ産のりんごを使用した果汁100%ジュースです。甘みと酸味のバランスを大切にした、日本人にも飲みやすい味わいです。

HALAL認証

100%りんごジュース(濃縮還元)

内容量	1,000ml
単品バーコード	4571244191985

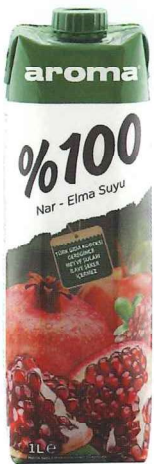


トルコ産のオレンジを使用した果汁100%のジュースです。オレンジの酸味がまろやかで、果実をそのまま絞ったようなフレッシュな味わいです。

HALAL認証

100%オレンジジュース(濃縮還元)

内容量	1,000ml
単品バーコード	4571244191978



ざくろ果実の深い味わいと、まろやかなりんごの酸味がクセになるジュースです。砂糖や保存料などは使用しておりませんので、果物本来の風味をお楽しみ頂けます。

HALAL認証

ざくろ・りんご100%果汁ミックスジュース(濃縮還元)

内容量	1,000ml
単品バーコード	8690690172334



トルコ産の濃厚な甘みのトマトをベースに、きゅうり・ほうれん草の緑色野菜をブレンド。パイナップルの酸味も加わり、まろやかな風味に仕上がりました。野菜不足が気になる方にもおすすめです。

HALAL認証

野菜果実ミックス飲料(濃縮還元)

内容量	1,000ml
単品バーコード	8690690177704



※コンテナのご注文もお受けしております。
詳細は営業担当までお問い合わせ願います。

Spaghetti スパゲッティ



良質のたんぱく質を多く含み、茹でてもコシが強く形が崩れにくいデュラムセモリナ100%のスパゲッティです。
小麦粉と水のみから作られるスパゲッティだからこそデュラム・セモリナ100%にこだわりました。
計量の必要が無い便利な300g結束タイプ、使い勝手の良い400g、大容量の800gを取り揃えております。

This 100% durum semolina spaghetti contains a lot of high-quality protein and has a firm texture that won't lose its shape even when boiled.

Because our spaghetti is made only from flour and water, we are particular about using 100% durum semolina.

We have a convenient 300g bundling packaging that does not require weighting, an easy-to use 400g, as well as a large package of 800g.



HALAL認証



HALAL認証

スパゲッティ (1.6mm)	
内容量	800g
単品バーコード	4571244191886

スパゲッティ (1.6mm)	
内容量	400g
単品バーコード	4571244191961



HALAL認証



スパゲッティ (1.6mm) 結束	
内容量	300g
単品バーコード	4571244192029

※コンテナのご注文もお受けしております。
詳細は営業担当までお問い合わせ願います。

Short pasta ショートパスタ



サラダやスープ、グラタンなどのお料理に幅広く、お手軽にご使用頂けるショートパスタです。
3種類それぞれの形をお楽しみください。

Our short form pasta can be easily used to make wide range of dishes such as salads, soups, and gratins.



ペンネマカロニはトマトやクリームなど、ソースの種類を選ばず、幅広くご利用頂けます。



HALAL認証



ねじりマカロニはソースが絡みやすい、らせん状の形が特徴。濃厚なソースとの相性も抜群です。



HALAL認証

ペンネマカロニ

内容量	200g
単品バーコード	4571244191343

ねじりマカロニ

内容量	200g
単品バーコード	4571244191336



エルボーマカロニは愛らしいクルットとした形がサラダやスープのアクセントにピッタリです。



HALAL認証

エルボーマカロニ

内容量	200g
単品バーコード	4571244191404



※コンテナのご注文もお受けしております。
詳細は営業担当までお問い合わせ願います。

Chocolate チョコレート



素材本来の風味を活かすため、ちょうど良いバランスのカカオ50%のチョコレートをコーティングしました。
3種類、それぞれの味わいをお楽しみください。

We preserved the original taste of fruits by coating them with just the right amount of cacao chocolate at best quality.
Please enjoy the taste of the three types of chocolate coverings for your pleasure.



カットドライイチジクの甘味とほろ苦いチョコレートの味わいがクセになります。イチジクのプチプチ食感もお楽しみください。

国内リパック



二酸化イオウ無添加のさっぱりとしたドライアプリコットと、深い味わいのチョコレートが織りなす風味は、どこか紅茶にも似たような奥深い味わいが感じられます。

国内リパック

イチジクチョコレート

内容量	70g
単品バーコード	4571244191947

アプリコットチョコレート

内容量	60g
単品バーコード	4571244192050



スイーツをこよなく愛するトルコでは、ピスタチオは幅広くお菓子に使用されており、大変人気の高い食材です。
濃厚なトルコ産ピスタチオとチョコレートのハーモニーをどうぞ。

国内リパック

ピスタチオチョコレート

内容量	40g
単品バーコード	4571244192067



※コンテナのご注文もお受けしております。
詳細は営業担当までお問い合わせ願います。

Jam ジャム



ジューシーなカットドライイチジクの果肉が入っています。ドライイチジクだからこそ、しっかりとした歯ごたえと、プチプチとした食感が残っています。程よいとろみと、コクのある風味はお料理のソースやお菓子作りにも最適です。

It contains juicy cut dried fig pulp. Because it is a dried fig, it still has a firm texture and bubble wrap texture. The moderate thickness and rich flavor are used as sauces for dishes. It is also ideal for baking.



HALAL 認証

いちじくジャム

内容量	290g
単品バーコード	4571244192166

Cheese チーズ



かつて遊牧民であったトルコ人にとって、チーズは大切な食品です。歴史が古いだけでなく、その質は高く、種類も豊富。ハルミーチーズとホワイトチーズはトルコ国内でも人気の高いチーズです。

Besides its long history, its high quality and wide variety of cheeses are very important part of food culture for Turkish people who were once Nomads roaming from land to land.

Halloumi and white cheese are among the most popular cheeses in Turkey.



HALAL 認証

噛むとキュキュッと音がするような不思議な食感が後をひく魅惑のチーズ。カリッと香ばしく焼き色を付けると更に美味しさがアップします。

バフチュバン ハルミーチーズ

内容量	225g
単品バーコード	8690843071897



さっぱりとした酸味がクセになるチーズです。サラダの具材やおつまみにぴったり。3等分にスライスされているので使い勝手も良く、保存に便利です。

HALAL 認証

バフチュバン ホワイトチーズ

内容量	420g
単品バーコード	8690843092533



本社 / 〒105-0003 東京都港区西新橋2-19-4

TEL: 03-5733-5563 FAX: 03-5733-5564

<https://www.marre.co.jp>

関東工場 / 〒306-0617 茨城県坂東市神田山1389-3



パッケージデザインは変更することがございます。あらかじめご了承ください。