



ンなどの洋酒と、
どちらにもよく
合う。

八幡浜市

八水蒲鉾

【やわらぎ】

(1本・386円)



パーティーを盛り上げる、
萌え断！和テリリーヌ。

魚のすり身に、たこ、チーズ、大葉
を加えて和モダンに仕上げた新
しいタイプのかまぼこ。蒸さない
で生から直に焼き上げる「厚焼
き」製法で、旨みが凝縮されてい
る。洋風のアレンジの中にあえて
取り入れた和素材の大葉がアク
セントとなり、絶妙な味のハーモ
ニーを奏でている。日本酒とワイ

伝統の味をもっと美味しく楽しく

進化系練りもの

変わりダネから現代のTPOに合わせた姿に変化したイマドキ練りものが食卓進出中。
姿かたちは新鮮でも、老舗かまぼこ店ならではの技で作られているから、
うまさは間違いなし。迷わずチャレンジ。

粒うに、ドーン！
気分が上がる豪華な1本。

かまぼこに生食用のうにをのせて蒸しあげた。プリッとしたかまぼこを、ふわふわとしたうにが贅沢に覆い、食感のコントラストも楽しい。うにの香りが磯の風味を添え、五感全てで楽しめる一品だ。カットしてそのままでもよし、刺身醤油をつけて味わうもよし。お正月やお祝い事など、特別な日の贈り物や食卓を彩る主役として選びたい。

松山市

東雲かまぼこ

【うに板】

(1本・800円)



軽い食感で、
つまむ、食べる、エンドレス。

柔らかな生地にタコとわかめを加え蒸し焼きにした独自製法のかまぼこ。口に入れた瞬間は表面の焼き目が香ばしさも感じさせながら、食感はふわふわ。ゴロッと存在感のあるタコがゴリゴリと歯に当たり、わかめが海の風味を醸し出す。柔らかか子どもからお年寄りまで食べやすく、そのままでも、揚げたり鍋に入れたりしても美味しい。



西予市

おがた蒲鉾

【ふわかま】

(1本・390円)



今治市

檜垣蒲鉾

【スティックじゃこてん】

(1袋・216円)



カジュアル感が人気、
細身の新アイドル。

「じゃこてんはポリウムがあつて一枚でお腹いっぱいになる」という声に応じて開発された、気軽に＆手軽に食べられると人気を集めている商品。従来のじゃこてん生地は同じだが、形を変えて揚げることによって、元のじゃこてんとは味も香りも食感も違う。新しい味。が誕生。カルシウムやDHAがたっぷり含まれており、子どものおやつやお酒のアテにもぴったりだ。

宇和島市

中村かまぼこ店

【もえぎ】

(1本・313円)



お口に広がるバジルの香り！
コレはワインね。

ビール、日本酒のおつまみとして人気のかまぼこを、もっと広く様々な料理に使ってもらえたらと開発した「もえぎ」は、洋食メニューなどにも取り入れやすい商品。魚の独特の匂いが残るかまぼこにバジルを加えることで匂いを軽減。魚が苦手な人でも美味しく食べられる、ほのかなバジルの香りも楽しめる商品だ。中村かまぼこ駅前店限定販売。