



細工
かまぼこ

しあわせのかたち

忘れられないおいしさ—
あなたへ、あしたへ。

富山のお慶びの席に欠かせない、細工かまぼこ。
宴の後のかまぼこを切り分け、隣近所におす
そわけする習慣は富山特有の文化です。
「幸福を分かち合いたい」との思いで配られる細
工かまぼこは、熟練の職人が技や工夫を凝らし、
味にこだわって作り上げた逸品。
ぜひ、大切な方々へお贈りください。



【三種箱入 梅】



【九種かご盛 末広】

かご盛

多彩なかまぼこを組み合わせた豪華な
かご盛。富山の晴れの日になくてはな
らない豪華な逸品です。写真上は三種
盛、写真下は九種盛。その他七種盛、
五種盛があり、それぞれに、大中小
の3サイズをご用意しています。

鯛

「鯛は大位なり」と言われるように、鯛は海の魚の王者であり、江戸時代から縁起物として重宝されてきました。お慶びの席のスタンダードな形です。豆鯛(230g)から、15号鯛(5625g)まで、17のサイズをご用意しています。



[7号鯛]

紅白

婚礼用の引き出物としてはもちろん、出産祝いや新築祝い、入学祝いなど、あらゆるシーンに最適な贈り物です。写真は右から、季節の花、鶴亀、祝。小サイズ(200g×2本)から、5号サイズ(1875g×2本)まで、10のサイズをご用意しています。



[1.5号紅白 祝]



[1.5号紅白 鶴亀]



[2号紅白 牡丹]



株式会社 梅かま

〒939-3552 富山市水橋肘崎482-8

tel.076-479-1853 fax.076-479-0033 フリーダイヤル 0120-108-063

E-mail eigyou@umekama.co.jp URL <http://www.umekama.co.jp>