



越中八尾小原節踊

素
たろ
あ
風
こ
ほり
か
う
れ
や
ま
ま
ま
た
オ
ワ
ウ
ひ
ろ
る

梅

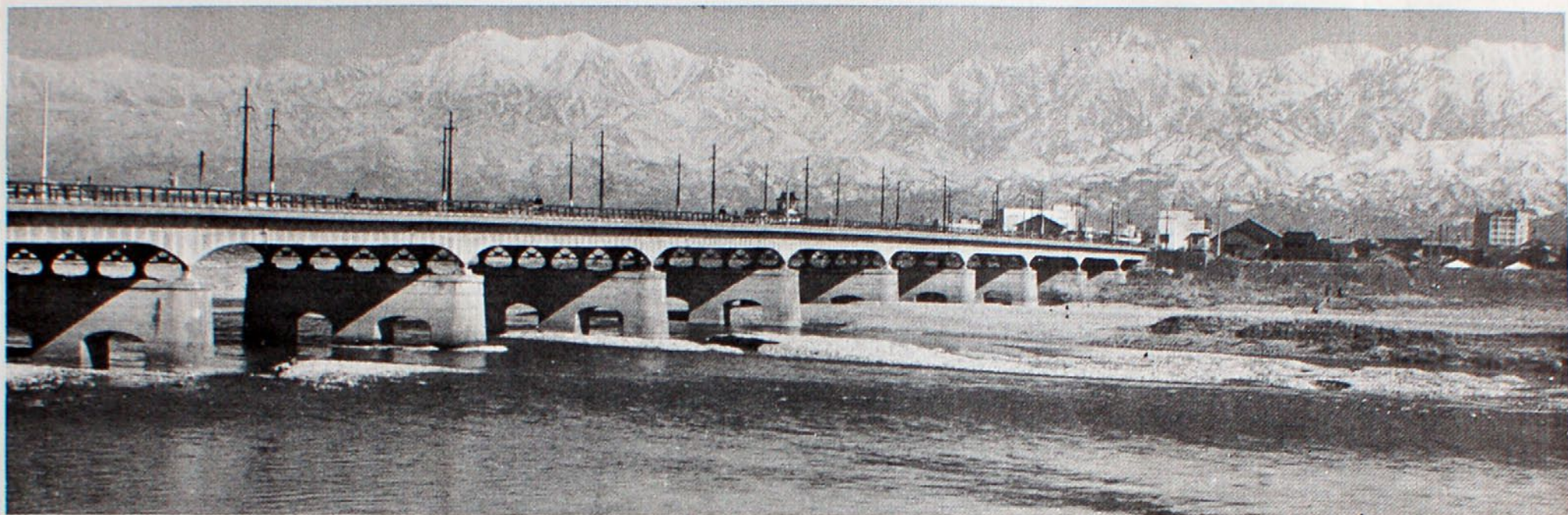


ウメカマ印

富山蒲鉾株式会社

富山市八人町九番18号 TEL 代表(21)3101

扱店



神通川畔より立山連峰を望む

ごあいさつ

越中人とかまぼこ

東天に年中雪の消えない立山を仰ぎ、北に深い有磯の海を控えた富山地方は、古来魚種に恵まれ、それで作る「かまぼこ」は手軽な食品として郷土人にはなくてはならぬものでありました。

年頭のおせち料理や春秋のお祭に、又は物見遊山のお重箱の肴には、かまぼこが王者格でありました。当地は昔から北海道通いの伝馬船の往来が繁く、道産の塩干魚や各種の昆布類の入荷が多く、其の中から蒲鉾に適した花折昆布を使い初めました。

文明開化の時代、交通機関の進展に伴い地元の名産として、広く江湖のごひいきに預るようになりました。

ウメカマ印の蒲鉾は特に製法を合理化し、衛生に意を用い精撰に心を配りましたので、日持もよく、皆様によるこばれるようになり誠に有難度うございます。

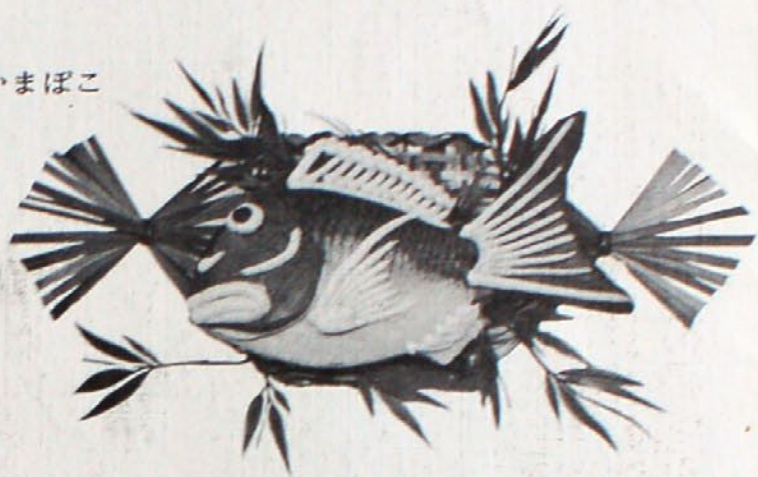
敬白

富山蒲鉾株式会社

取締役社長 佐々木権次郎



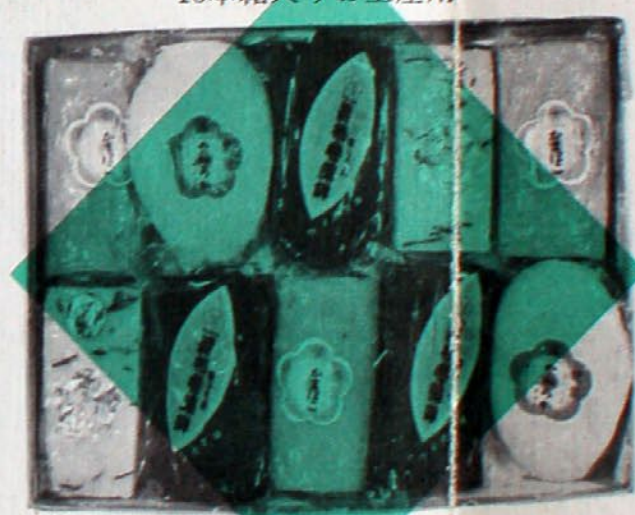
ご婚礼用かまぼこ



三本籠入り贈答用

六本籠入り贈答用

10本箱入りお土産用





100g中…ビタミンB1.3mg含有

かまぼこの栄養価

蒲鉾は日本人に不足し勝ちな動物性蛋白を供給する貴重なる食品として、海国の民日本人が創造したものであって、魚肉や鳥獣肉と同程度、いや、いろいろ栄養分が強化されているので一層秀れたものであり、鳥獣肉は人によって消化力に差があるが、蒲鉾では幼児にも老人にも安心して召上っていただける強みもあります。

ただちょっと考えると蒲鉾は高価に思われ勝ちですが魚ならば頭、骨、尻尾と捨てる部分が約半分あるのに比べて、蒲鉾は全部食べられるので実質的には大変に安いものであります。

それをちょっと表にてあらわしますと次のようです。

50円で買えるカロリー計算表

牛 肉	150カロリー	ま ぐ ろ	160カロリー
豚 肉	530	豆 腐	340
鯨 肉	175	大 根	300
卵	225	ね ぎ	365
牛 乳	250	り ん ご	180
い わ し	400	清 酒	85
た い	70	か ま ぼ こ	550

安くって滋養 100%のかまぼこ

ウメカマ印蒲鉾について

由来富山の梅蒲印かまぼこは越中の霊峰立山と並び称されています。

特に昆布巻蒲鉾は全国唯一独特な品であります。

当社の製品は新鮮な魚類を原料として豊富な水を十分に使い当社独特の製造方法により原料の鮮度を保って、鹹味を特長とされた品であります。

食味、風格、栄養に富み、その美味と相俟って、益々江湖のご愛用を蒙っています。

真空完全包装のかまぼこは、旅行、登山、



出 荷

レクリエーション、お土産、贈答用等に数日持参されても品質に変わりなく安心してお召し上りになります。

尚袋のまま熱湯に数分煮立てれば蒸し立てのようになり、格別の風味があります。

製品名

名産昆布巻、赤 巻、やはらか、大和巻、有磯巻、しぐれ、千代巻、梅鉾焼、卵巻とやま巻、婚礼用細工蒲鉾



播 潰

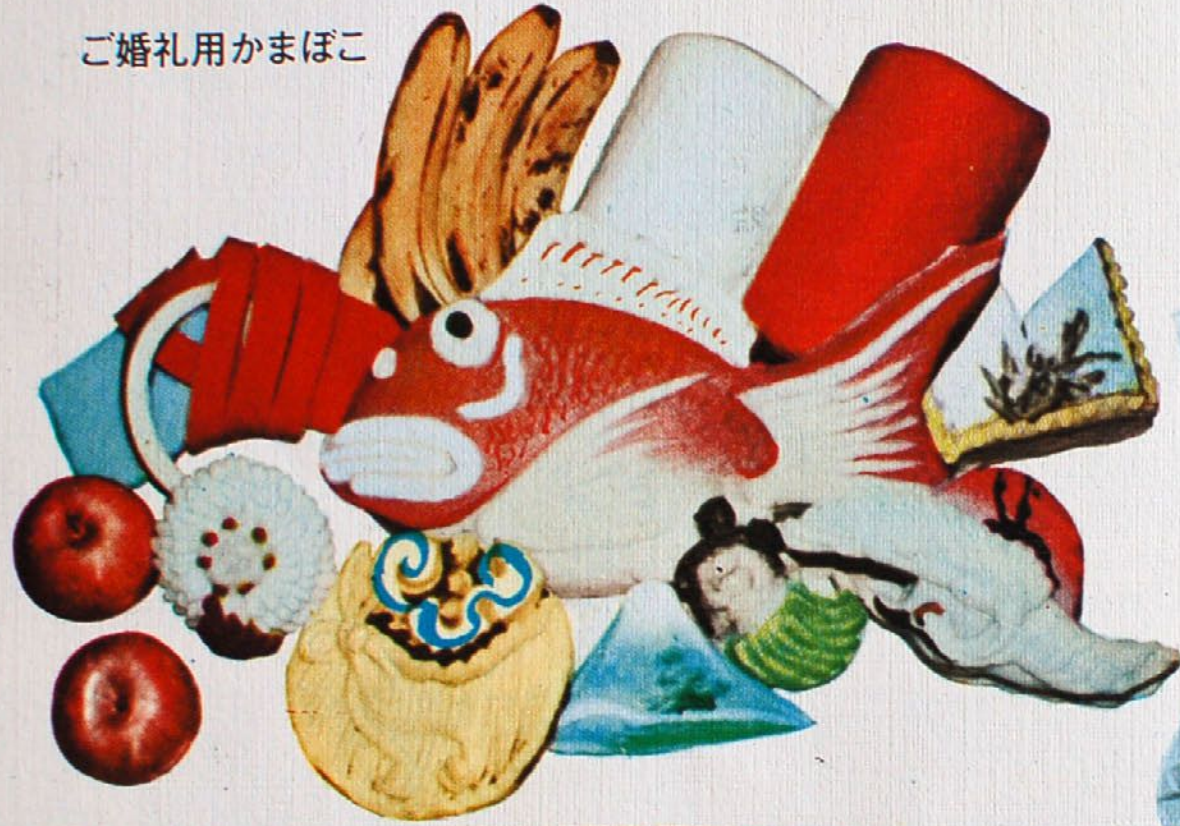


真 空 包 装



成 型

ご婚礼用かまぼこ



御案内

名産
かまぼこ



富山蒲鉾株式会社

ウメカマ

かまぼこ

富山蒲鉾株式会社

御案内

