



ウメカマ印

富山蒲鉾株式会社

富山市八人町 9-17 TEL 0764(32)3101代

株式会社 梅かま

富山市問屋町 (問屋センター)



ウメカマ印

ウメカマ

かまぼこ

御案内

富山蒲鉾



ごあいさつ

三方山に囲まれ、有磯の海をかかえた富山の魚は、味がよいので知られています。むかしから、お祭りや祝いごとにはなくてはならないものとされていたウメカマ印のかまぼこは、立山連峰の万年雪をみなもととする豊富な冷水にはぐくまれたすばらしい風味で、全国のみなさんによるこばれています。さらに、真空包装技術の進歩により日持ちも一段とよくなりました。夏でも遠方のかたにご愛用いただけるのはそのためです。今後ともなにとぞよろしくご愛用くださいませ。

敬白 社長 ~~佐々木 権太郎~~



蒲鉾の王者 昆布巻蒲鉾

17字の題名

(筆者・作家)

富山の鱈ずしはすこし有名になり過ぎてしまったような気がしている。もちろん私の好物であり、それなりに結構なことだと思っている。しかし私は富山人として、富山には蒲鉾もあるんですよといいたくなくってくる。そしてこのお国自慢には私は鱈ずし同様の自信を持っている。私は各地の蒲鉾を試食している。しかし私にとっていちばんうまいものは富山の蒲鉾である。ことに私は昆布巻蒲鉾こそ蒲鉾の中の王者だと思っている。富山の蒲鉾は色もそう白くないし、見てくれはいいほうでないかもわからない。しかしこの色がそう白くないところに、富山の蒲鉾の独特のうまさの秘密がかくされているような気がしている。富山湾の魚はうまいと定評がある。そのうまい富山湾の魚の味を生かすためには、そう色が白くしてはいけないのではなかろうか。もうひとつの特色は適当に歯切れがいいことである。私は晩酌をやらないが寝酒にウイスキーを水割りにして飲むことにしている。そういうときの肴としても昆布巻蒲鉾が最も手頃であり、家内に欠かしてくれるなどいってある……後略

* 食生活の合理化は《ウメカマ印かまぼこ》から!!

別選

特製

中型

小型



1. 昆布巻/300g 2. 赤巻/300g 3. 焼鳥/300g



4. 昆布巻/200g 5. 赤巻/200g 6. 焼鳥/200g 7. やわらか/150g 8. しぐれ/150g



9. 昆布巻/170g 10. 赤巻/170g 11. 干だれ/170g



12. 昆布巻/130g 13. 赤巻/130g 14. ウメカマ焼/130g 15. やわらか/130g



ハイライト原寸比較 16. しぐれ/130g 17. 千代巻/130g 18. カステラ/150g 19. 有明巻/120g



20. 松葉かまぼこ/80g 21. 焼鯛/130g 22. チーズ昆布かま/100g 23. 焼/180g



D. 婚礼用
九種電盛 (Aセット/4kg Bセット/5.5kg Cセット/6.5kg)



F. 大日の出ツル (420g) 大カメ (400g)



G. 小日の出ツル (260g) カメ (200g)



H. 小ツル (140g) 豆カメ (120g)



E. 1.5号型紅白2本入 (560g x 2) 1号型/375g - 2.5号型/940g

A. 別選箱入



箱入 (2本入・3本入・5本入)

B. 特製箱入



箱入 (3本入・5本入・7本入・10本入)

C. 小型箱入



箱入 (3本入・5本入・7本入・10本入)