

08 練り製品

へしこ
01 サバ加工品
02 ささ漬
03 カニ加工品
04 昆布・わかめ等
05 冷凍加工品
06 素干し・塩干品
07 練り製品
08 水産物漬物
09 しょうゆ漬
10 その他の水産加工品
11



魚の白身をすりつぶして作る練り製品。蒲鉾、ちくわ、揚げ物など、その形態はさまざまです。

古い文献に最初に登場する練り製品は「蒲鉾」です。魚肉を竹串に丸く付け、焼いて差し上げたのが始まりで、「蒲鉾」という名は、その形が蒲の穂や、鉾に似ていたことに由来しているとも言われています。

01 甘えび巻



三国港で捕れた新鮮な甘えびを一匹丸ごと入れています。

参考金額：120円(税込)
内容量：100g
消味期限：4日
取扱期間：3月～11月

岡惣かまぼこ店

一つ一つこだわりを持って手造りしています。

〒913-0056 坂井市三国町宿1丁目14-23
TEL.0776-82-0363 FAX.0776-82-6747

02 アンパンマンかまぼこ



切っても切ってもアンパンマンの顔が出てくる。お子様には根強い人気のアンパンマン、お弁当の一品にも人気ものです。

参考金額：2枚入り525円(税込)
内容量：90g×2(お弁当用袋付き)
消味期限：
取扱期間：通年

株式会社 小牧

蒲鉾作りの伝統の中にも、新しい商品づくりを、安全、安心はもとより、「社会に役立つものづくり」を大切に…。

〒914-0016 敦賀市余座13-1-1
☎0120-22-0615 TEL.0770-22-0611 FAX.0770-22-3173
E-mail info@komaki-kamaboko.co.jp
ホームページ <http://www.komaki-kamaboko.co.jp/>

03 いかしゅうまい8個入



越前沖で獲れたイカと国産の玉ねぎに白身魚のすり身を混ぜ合わせ蒸しあげました。肉類を一切使用しないヘルシーなしゅうまいです。

参考金額：700円(税込)
 内容量：8個
 消費期限：7日間
 取扱期間：通年

安田蒲鉾株式会社

江戸時代後期の文化四年(1807年)に創業いたしました。伝統の製法・味を守りつつ、現代に合った商品づくりをしております。

〒910-0803 福井市高柳町42-7
 TEL.0776-53-2251 FAX.0776-53-5719
 E-mail info@yasuda-kamaboko.com
 ホームページ <http://www.yasuda-kamaboko.com/>

04 大板かまぼこ



新鮮なスケソウタラの魚肉を使用し、昔ながらの製法で作った風味豊かなかまぼこです。

参考金額：1,200円(税込)
 内容量：480g
 消費期限：夏期(4~9月)7日間
 冬期(10~3月)10日間
 取扱期間：通年

株式会社 山川かまぼこ

創業以来、安全・安心・おいしさをモットーに、蒲鉾、ちくわ、揚げ天等練り製品全般をお客様にお届けしています。

〒910-0803 福井市高柳町39字1-1
 TEL.0776-53-1823 FAX.0776-53-1819
 E-mail kamaboko@cello.ocn.ne.jp

05 こしひかり蒲鉾



契約農家が単一の田で栽培した厳選されたコシヒカリを米粉にし蒲鉾に練りこみました。米粉と魚肉、調味料のみを使用。もちりした食感が特徴です。

参考金額：525円(税込)
 内容量：1本
 消費期限：チルド帯(10℃以下)にて製造日をのぞき10日間
 取扱期間：通年

有限会社 大谷商店

福井県の西の端「高浜町」にて地元の食卓に無くてはならない商品を製造しています。どの商品も食材に拘りを持った方におすすめです。

〒919-2229 大飯郡高浜町三明2-77
 TEL.0770-72-0147 FAX.0770-72-3628
 E-mail o-tani@angel.ocn.ne.jp
 ホームページ <http://www.shokokai.or.jp/50/1848110001/index.htm>

06 米粉入蒲鉾、ちくわ、揚げ天



福井県産コシヒカリの米粉を使用してもちっとした食感に仕上げました。米粉入蒲鉾の板は、越前杉の間伐材を使用。

参考金額：蒲鉾300円、ちくわ200円、揚げ天150円
 内容量：蒲鉾120g、ちくわ1本70g、揚げ天1枚70g
 消費期限：蒲鉾10日、ちくわ8日、揚げ天6日(要冷蔵)
 取扱期間：通年

株式会社 小牧

蒲鉾作りの伝統の中にも、新しい商品づくりを、安全、安心はもとより、「社会に役立つものづくり」を大切に…。

〒914-0016 敦賀市余座13-1-1
 ☎0120-22-0615 TEL.0770-22-0611 FAX.0770-22-3173
 E-mail info@komaki-kamaboko.co.jp
 ホームページ <http://www.komaki-kamaboko.co.jp/>

07 ささがき天ぷら



ごぼうのささがきを混ぜ込み、1枚1枚丁寧に揚げられています。ごぼうの風味が天ぷらにピツタリです。

参考金額：74円(税込)
 内容量：1枚
 消費期限：7日
 取扱期間：通年

有限会社 興養軒

創業50年、若狭・小浜で地道にかまぼこを作り続けてきました。

〒917-0078 小浜市大手町7-36
 TEL.0770-53-1666

08 しまた



地元の水産物を練り物にしています。

参考金額：80円/1枚(税込)
 内容量：50g/1枚
 消費期限：10日間(要冷蔵)
 取扱期間：通年

JF女性部 島ジャコ倶楽部

浜の漁師の母ちゃんたちが頑張っているグループです。

〒919-2101 大飯郡おおい町大島28-6
 TEL.0770-77-0441 FAX.0770-77-1015

09 蘇洞門かまぼこ



創業以来、変わらぬ味。香ばしく焼き上げたかまぼこです。

参考金額：210円(税込)
内容量：100g
消味期限：6日
取扱期間：通年

有限会社 興養軒

創業50年、若狭・小浜で地道にかまぼこを作り続けてきました。

〒917-0078 小浜市大手町7-36
TEL.0770-53-1666

10 高浜ちくわ



福井県高浜町の練り製品の始まりは、この高浜ちくわから。蒸した後ほのかに焼色を付けるという手間のかかった製法は全国的にも珍しいちくわです。

参考金額：350円(税込)
内容量：1本(約100g)
消味期限：チルド帯(10℃以下)にて製造日より10日間
取扱期間：通年

有限会社 大谷商店

福井県の西の端『高浜町』にて地元の食卓に無くてはならない商品を製造しています。どの商品も食材に拘りを持った方におすすめです。

〒919-2229 大飯郡高浜町三明2-77
TEL.0770-72-0147 FAX.0770-72-3628
E-mail o-tani@angel.ocn.ne.jp
ホームページ <http://www.shokokai.or.jp/50/1848110001/index.htm>

11 手造りトロ箱セット



全て職人が手造りした揚げ物セットです。パン粉をまぶしたミンチセットと、旬の具材を練りこんださつま揚げセットがあります。

参考金額：4,800円(税込)
内容量：70g×45
消味期限：4日間
取扱期間：通年

株式会社 むぎや蒲鉾

福井中央卸売市場前の本社工場で、蒲鉾や竹輪、揚げ物にミンチなどお客様に喜んでいただける品物を心を込めて作っております。

〒910-0048 福井市高柳町38-12-3
TEL.0776-53-2277 FAX.0776-53-7624
E-mail mugiya@fine.ocn.ne.jp

12 中板蒲鉾



伝統の味と技を今も尚、大切に引き継ぎ、原材料にグッチャラ・イトヨリ鯛のすり身と敦賀の名水「樋の水」を使用しております。

参考金額：1,350円(税込)
内容量：530g3本入
消味期限：約10日間
取扱期間：通年

株式会社 油宇

天保元年(1830年)創業の老舗蒲鉾屋です。伝統の味を守りこだわりの商品を食卓へお届けいたしております。

〒914-0025 敦賀市樋の水町28-1
TEL.0770-22-0372 FAX.0770-22-0377
E-mail shop@abukama.jp
ホームページ <http://www.abukama.jp>

13 福井さんちのねりっこ



福井県産の旬の野菜を具材として、魚のすり身に練り込みました。野菜がたっぷり入ったヘルシーな味をご賞味下さい。

参考金額：198円(税込)
内容量：60g×2
消味期限：6日間
取扱期間：通年

株式会社 むぎや蒲鉾

福井中央卸売市場前の本社工場で、蒲鉾や竹輪、揚げ物にミンチなどお客様に喜んでいただける品物を心を込めて作っております。

〒910-0048 福井市高柳町38-12-3
TEL.0776-53-2277 FAX.0776-53-7624
E-mail mugiya@fine.ocn.ne.jp

14 焼ちくわ



昔ながらの伝統製法「みりん焼」焼ちくわです。

参考金額：525円(税込)
内容量：270g5本入
消味期限：約10日間
取扱期間：通年

株式会社 油宇

天保元年(1830年)創業の老舗蒲鉾屋です。伝統の味を守りこだわりの商品を食卓へお届けいたしております。

〒914-0025 敦賀市樋の水町28-1
TEL.0770-22-0372 FAX.0770-22-0377
E-mail shop@abukama.jp
ホームページ <http://www.abukama.jp>