

Made in Kushima
逸品ストーリー

おかずにもおつまみにもぴったり 多彩なかまぼこ

マルケイ三畳蒲鉾店



写真は上が「燻製かまぼこ」右側が上から「うず巻(赤)」「うず巻(白)」左側が上から「イタリアン蒲鉾」「ケーシングかまぼこ・ベーコン」



プリプリとした食感、練り物のふんわりした味わいが広がる定番の「うず巻」。そして、桜の「燻製かまぼこ」はその芳醇な香りに思わずうなる。さらに最近は「イタリアン蒲鉾」が人気。スペイシーやガーリックの味にぴったりだとか。

「時代に合ったかまぼこ」をつくるために商品開発に力を入れています」と語っていただいたのは川畑蒲鉾店・代表の川畠宜久さん。かまぼこの良さは味も形も自由自在に挑戦でやねといふ。人の真似はせず、自ら生み出すのが信条。

ただし、変えないものもあります。「私たちのかまぼこは何と申しても皮が違うのですよ」と息子の慶悟さん。1926年（昭和元年）に創業以降変わらず、手作り・手巻きの製法にこだわり、1枚1枚蒸して作っています。原料も妥協することなく、色が白くて弾力がある最高品質のSA級を使っています。宜久さんは「本当においしいかまぼこをぜひ見てほしいですね」と語ってくれました。

最近は製造現場の体験ブームといつて、かまぼこづくり体験を受け入れているとか。まずは美味しいかまぼこで年の初めを祝つてみませんか。