

# 会員企業からのPRメッセージ

～いま、これに力を入れています～

「宇部かま 無着色辛子明太子」を新発売

宇部蒲鉾株式会社

●代表者／今谷 克男

●業種／水産加工練製品製造業

●TEL／0836-33-5151

●URL／<http://www.ubekama.co.jp/>

●所在地／宇部市大字川上697-20

●FAX／0836-22-3271

●Eメール／[ubeinfo@ubekama.co.jp](mailto:ubeinfo@ubekama.co.jp)

「宇部かま 無着色辛子明太子」は原料にこだわり、魚を知り尽くした「宇部かま」だからこそ誕生した辛子明太子。

北太平洋アラスカ・ベーリング海で漁獲される新鮮なスケトウダラのたらこを厳選、使用しています。素材の味を生かし、丹精込めて仕上げた昆布漬け辛子明太子です。

## ○「宇部かま」とスケトウダラの出会い

戦後、スケトウダラの魚肉の利用方法として発案された冷凍魚肉すり身が、全国的にかまぼこの原料として流通するようになり、昭和40年代以降には練り製品の主要な原料となります。

「宇部かま」の蒲鉾づくりには「焼き抜き」という山口県独自の伝統手法が大切に受け継がれ、昭和51年、「宇部かま」の「焼き抜き」とスケトウダラが出会い、蒲鉾界の伝説的ベストセラー「蒲さし」が誕生しました。



## ○新しく生まれた辛子明太子

スケトウダラは、その卵巣が「たらこ」や「辛子明太子」に加工されています。

そして、今年、「宇部かま」に新しい商品が誕生しました。

材料にこだわり、そして味にこだわる「宇部かま」が、自信を持ってお届けする「宇部かま 無着色辛子明太子」。ぜひご賞味ください。



商品名：無着色辛子明太子

内容量：100g / 300g

価格：1,155円 / 3,150円

宇部かま直売店、宇部かま通販ならびに山口県内名産店にて販売



内容量：100g



内容量：300g

◆ このページへの掲載を希望される方は、下記までご連絡下さい。  
一般財団法人山口経済研究所 担当：井本 TEL：083-268-1155 FAX：083-268-1166