

掲載企業募集中!!

厳選した原料魚、良質の天然水、研ぎ抜かれた技術による商品づくり 宇部蒲鉾株式会社

- 代表者／徳本 孝明
- 業 種／水産練り製品製造・販売
- 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／shop@ubekama.co.jp

故郷の味を追い求めた新商品の開発

当社は、嶺雪、銀雪、新川といった山口県を代表する名産蒲鉾のほか、伝統を守りつつ、独自の味と食感を求めて新商品開発に努めています。

【吟撰蒲さし まつたけ風味】

蒲鉾のさしみという意味から名付けた「蒲さし」に秋の食材であるマツタケの香りを加えた期間限定商品です。澱粉は一切使用しておらず、弾力のある独特の食感とマイルドな風味を味わって頂きたい逸品です。



【吟撰蒲さし まつたけ風味】

【おとなのちくわ チーズ入り】

良質の鱈すり身とソフトな角切りの特別仕様のチーズを練り合わせ、チーズの美味しさが程よく溶け合い、まろやかな味と食感を実現しました。商品名に「おとな」をつけていますが、お子様にも味わって頂きたい商品に仕上がっています。



【おとなのちくわ チーズ入り】

【くりまさる天】

地元阿知須産の高品質かぼちゃ“くりまさる”を宇部かまの匠の技で練り込みました。“くりまさる”の奥深い旨みと上品な甘さがすり身の塩味と絶妙な美味しさを醸し出しています。



【くりまさる天】

【海神の揚げ】

商品名の「海神」とは元来海の神のことを指します。蒲鉾づくりに携わる者として、原料魚にこだわり、水にこだわってつくった自信作です。



【海神の揚げ】

- ◆ 掲載を希望される方は、お取引店または下記までご連絡下さい。
 財団法人山口経済研究所 担当：光永 TEL：0832-23-7721 FAX：0832-23-3429