

白銀と並ぶもう一つの顔。
製法にこだわった「秋芳」

秋芳

ケーシング詰蒲鉾
シェウホウ

保存性を高め、プリプリとした歯ごたえを出すため、魚肉をフィルムに詰めてじっくり加熱しました。山口県が誇る日本有数の鍾乳洞「秋芳洞」からその名をいただいた自慢の味です。

商品コード	価格
0002	540円



朝日をかたどった
高級紅かまぼこ

海陽

高級紅蒲鉾
カイヨウ



家運隆昌の縁起物とされる紅かまぼこ。「白銀」に紅を塗って焼き上げた「海陽」は、大海原から昇る朝日をかたどった色鮮やかさが魅力。「白銀」と共に紅白かまぼことしてどうぞ。

商品コード	価格
0006	594円



歯ごたえと魚肉の味を
楽しむくわ 2 種

極上焼竹輪

上焼竹輪

金竹

キンチク



特注の芯を使うことで穴を小さくし、肉厚に仕上げた「金竹〇」と、柔らかな中にも確かな歯ごたえを楽しめる「銀竹〇」。いずれも人気のちくわです。

	商品コード	価格
金竹〇	0004	302円
銀竹〇	0005	194円

※イメージ写真は「金竹〇」です。

家族で楽しみたい、
かまぼこの新しい味

きみの幸

鶏卵・きくらげ入り
厚焼き蒲鉾
サチ



かまぼこの原料である魚肉に、卵ときくらげを加え、ふっくらと焼き上げました。旨沢な風味の中にきくらげの歯ごたえが加わった「きみの幸」。ご家族皆様でお楽しみください。

商品コード	価格
0003	626円

