

※商品は全て税込価格です。

絆 北アルプスの伏流水を使って練り上げたかまぼこを、北海道産の上質な昆布でシマしました。



品番 K0-1 (昆布)
品番 K0-2 (おぼろ)
各**560円**
(1本の価格です)

ほこ 富山湾の宝石、白エビをふんだんに練り込み蒸し上げたかまぼこです。



品番 K0-3
560円
(1本の価格です)

喜昆布大将

富山県の特産品といえは昆布巻かまぼこ。ワサビ醤油を付けてどうぞ。



シャボ
サイクス
26cm!!
品番 Y0
860円
(1本の価格です)

焼大将

シソの焼きたまぼこです。ワサビ醤油やマヨネーズを付けてどうぞ。



シャボ
サイクス
26cm!!
品番 YA
710円
(1本の価格です)

ますのかまぼこ

かまぼこの上にありますのせ、ます美し風に仕上げました。



品番 MS **950円**

磯の舞 あわびくんせい風味

あわびエキスで、くんせい風味に仕上げました。昆布で引んであります。

品番 AW-1 単品 **720円**
品番 AW-2 輸入缶入り **1,540円**

チーズと昆布のかまぼこ
昆布かまぼこの中にチーズをはさましました。昆布との相性ピッタリです。

品番 C-1 **430円**
(1本の価格です)



手でさいて食べられます。お酒のおつまみやサラサに最適です。
品番 S-1
320円
(1枚の価格です)



ロングセラ商品さきかまのスパイスなカレー味です。
品番 S-2
320円
(1枚の価格です)



品番 C-1 **430円**
(1本の価格です)

富山の定番巻かまぼこ

富山県特有のうすまきかまぼこ。独特の手法と味で親しまれています。

◎太巻かまぼこ

	品名:太巻赤	品名:太巻焼	品名:太巻しぐれ	品名:太巻白角	品名:太巻青
	品名:太巻やわらか	品名:太巻白角	品名:太巻黒	品名:太巻黒	品名:太巻黒
	品名:太巻やわらか	品名:太巻白角	品名:太巻黒	品名:太巻黒	品名:太巻黒

※しぐれは、きざみ昆布入です。

品名:太巻やわらか 品名:太巻白角 品名:太巻青 **700円** (1本の価格)

品名:太巻やわらか 品名:太巻白角 品名:太巻青 **590円** (各種1本の価格)

◎小巻楽味かまぼこ

	品名:楽味 赤巻	品名:楽味 焼	品名:楽味 しぐれ	品名:楽味 白巻
	品名:楽味 赤巻	品名:楽味 焼	品名:楽味 しぐれ	品名:楽味 白巻
	品名:楽味 赤巻	品名:楽味 焼	品名:楽味 しぐれ	品名:楽味 白巻

※しぐれは、きざみ昆布入です。

品名:楽味 赤巻 品名:楽味 焼 品名:楽味 しぐれ **270円** (各種1本の価格)

品名:楽味 赤巻 品名:楽味 焼 品名:楽味 しぐれ **330円**

良(かまぼこ) 不思議、尾崎名物菓子亭身を素材に、南蛮渡来のカラシ風に仕上げました。冷やしてお召しあがりください。



品名 **710円**
(1本の価格です)

尾崎辛太郎&尾崎たまヨ

さっぱりマヨネーズ風味とヘルシーかまぼこマヨから生まれた「尾崎 たまヨ、ヘルシーかまぼこ」カラシバター・ピープルに最適!尾崎 辛太郎!



品名:辛太郎 **200円** (1袋の価格です)
品名:たまヨ **200円** (1袋の価格です)

越中にしん昆布巻・越中さけ昆布巻



品番 A-3 (にしん)
品番 A-4 (さけ)
各**650円**
上等なやわらかい昆布が、それぞれの美味しさを一層引き出しています。

甘えびピリ辛・白えび釜上げ



各**750円**

富山湾で獲れた白えびを甘酢と海鮮梁層水にて漬り込みました。

甘えびをピリ辛の豆板醤とごうじで混ぜ合わせ漬り込んだ逸品です。

人気No.2

子持ちほたるいか・ほたるいかやわらか煮 各**1,080円**



富山湾 海洋梁層水仕込み。

白エビのピリ辛干し

ホタルイカのいしる干し 各**650円**



健康に良いとされる食材や成分を「食薬」と言い、国が定めています。

サーモンフライ

おつまみにぴったり!



黒作り



品番 M-1 **250円** (小)70g
品番 M-2 **730円** (中)200g
品番 M-3 **1,000円** (大)300g

人気No.1

ほたるいか粉造り (しょうゆ味・わさび味・黒作り)



品番 F-4 (しょうゆ味)
品番 F-5 (わさび味)
品番 F-6 (黒作り)
各**1,080円**

梁層水を使用して仕込み、生臭みが少なく、まるやかな味に仕上がっています。

新鮮な、かじきまぐろを、上質な昆布で締められたお煎身です。

新鮮な、しぐれの墨で和えた塩辛です。あたたかいご飯やお酒のおともに。

ぼうだら甘露煮
品番 F-8 **650円**

ほろほろとした食感と独特の風味で、おせち料理に欠かせません。

■お申し込み方法 同封の封筒に郵便番号、ご住所、電話番号、お名前、商品番号等、所定事項をご記入の上、ホストに投函ください。

■お支払い方法 **料金着払、又は銀行振込、郵便振替にてお願いします。** コレクト手数料は弊社が負担します。

■お届け方法 配達ご希望日の**3日**前までご予約いただけます。宅急便、又は郵便小包により早急にお届けさせていただきます。※商品管理には万全を期しますが、万一不良品の場合は返品理由をご連絡の上、3日以内にご返品ください。責任をもって交換させていただきます。

■送料について ※送料は申込用紙をご覧ください。※商品により異なりますので、申込後確認の電話をさせていただきます。

■お客様のご個人情報のお取り扱いについて 尾崎かまぼこでは、過去にご注文を頂いたお客様を中心にDMを送らせていただいております。その情報は厳重に管理し、弊社のDM以外には使用いたしません。ご不明な点がございましたらお問い合わせください。



尾崎かまぼこは、尾崎の歴史を大切に、創業88年を誇る大企業に誇りをもち、品質を追求し、お客様に最高の味をお届けいたします。

天尾崎かまぼこ
BRAND
〒937-0806 富山県魚津市友道 1153-1
TEL (0765) 24-6666 FAX (0765) 24-4339
URL フォトレス <http://www.kamabokokan.co.jp>