

※商品は全て税込み価格です。

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メました。



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

喜昆布大將

富山県の特産品といえは昆布巻かまぼこ。フサビ醤油をかけてどうぞ。



ジャンボ
サイズ
26cm!!
品番 Y0
860円
(1本の価格です)

焼大將

シリアルな焼きりかまぼこです。フサビ醤油やマヨネーズをかけてどうぞ。



ジャンボ
サイズ
26cm!!
品番 YA
710円
(1本の価格です)

ますのかまぼこ
かまぼこの上にますをのせ、ます寿司風に仕上げました。



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。昆布で召んであります。

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



●写真は、品番AW-2です。

チーズと昆布のかまぼこ
昆布かまぼこの中にチーズを入れました。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)



まこ 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)

さきかま ロングセラ-

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)

さきかまカレー味

ロングセラ商品さきかまのスパイスリーなカレー味です。



品番 S-2
320円
(1枚の価格です)

良(かまぼこ)

不思議、尾崎名物菓子亭身を素材に、南蛮渡来のチラ風に仕上げました。合やしてお召しあがりください。



単品 **710円**
(1本の価格です)

尾崎辛太郎&尾崎たまヨ

ヘルシーかまぼこにフラックペーパー！ヘルルに最適「尾崎 辛太郎」、さっぱりマヨネーズ入「尾崎かまぼこ」マヨネーズから生まれた「尾崎 たまヨ」



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)

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 **590円**
品名:太巻 白 **590円**
品名:太巻 青 **700円**
品名:太巻 やわらか **590円**
品名:太巻 煎 **700円**
品名:太巻 しぐれ **700円**
品名:太巻 蹄 **700円**
※しぐれは、さだみ昆布入です。

◎小巻薬味かまぼこ



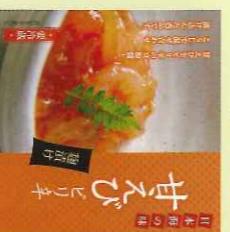
品名:薬味 赤巻 **270円**
品名:薬味 焼 **270円**
品名:薬味 しぐれ **270円**
品名:薬味 やわらか **270円**
品名:薬味 青巻 **270円**
品名:薬味 昆布巻 **330円**
※しぐれは、さだみ昆布入です。

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



品番 F-3
品番 F-4
各 **750円**
富山湾で獲れた白えびを甘酢と海鮮深層水にて漬け込みました。

品番 F-5
品番 F-6
各 **1,080円**
甘えびをピリ辛の豆板醤とごうじで混ぜ合わせ漬け込んだ逸品です。



品番 F-7
350円
火で炙ると香ばしくて美味しいです。

品番 F-8
650円
ほろほろとした食感と独特の風味で、おせち料理にかかせません。



黒作り



品番 M-1 **250円**
品番 M-2 **730円**
品番 M-3 **1,000円**
新鮮な、いか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。

ほたるいか料理



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**

ごちそう玉手箱



品番 G-1 **1,500円**
品番 G-2 **2,500円**



サーモンライ
860円
おつまみにぴったり！



品番 F-8 **650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、かじきまぐるを、上質な昆布で締めたお刺身です。

立山連峰の雪解け水で、地下深くから汲み上げた伏流水で、厳選した魚肉を練り上げました。

■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。電話、FAXでも注文をお受けいたします。TEL(0765)24-6666 FAX(0765)24-4339

■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。送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ていますが、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。※商品は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。

お客様の個人情報取り扱いについて

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。



尾崎かまぼこの本館は、尾崎の歴史を伝える建物です。

尾崎かまぼこ

富山県魚津市友道1153-1
TEL (0765) 24-6666 FAX (0765) 24-4339
URL フォト http://www.kamabokokan.co.jp