



笹かまぼこ



テレビな笹かまぼこ

『笹の極』

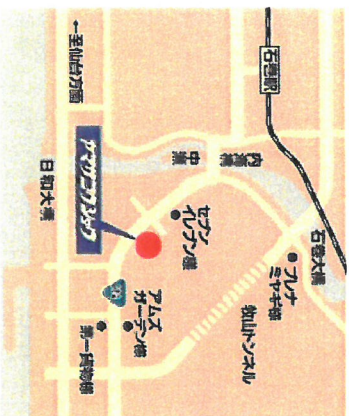
魚本来の味とカを極限まで引き出した至極の一品です。笹の極、最大の特徴は『無でんぷん』であること、通常つなぎとして使うでんぷんを使用していません。魚本来の味を味わってみたいから魚が持っている身の力で弾力を生んでいます。これが孝彰が伝えたかった。本物の笹かまぼこの味です。孝彰自慢の逸品です。シソワレに味わってみてください。

卵白、保存料、でんぷん不使用  
テレビの方では安心して  
お召し上がりいただけます。



『やまさの笹かまぼこ』

昔ながらの製法『備長炭仕上げ』の  
歯ごたえ豊かな笹かまぼこです。



※商品には万全を期しておりますが、万一お気づきの点がございましたら下記番号までご連絡をいただきますようお願い申し上げます。

お問い合わせ

〒986-0015宮城県石巻市吉野町三丁目1番43号



ヤマサ ヨウショウ  
0120-83-5040

●通話料無料 ●受付/平日9:00~16:00 日曜 祝祭日はお休みです  
※全国発送承ります。お気軽にお問い合わせくださいませ。

オンラインショップ⇒<http://www.yamasakoucho.com>



孝彰

Yamasakoucho





### 『丹念仕込み うす塩』

銀鱈、赤魚、銀鮭を素材の味を活かした『うす塩』に仕上げました。一定の塩加減で仕上げ、旨味を更に凝縮させました。職人の技が冴え渡る塩加減と、減塩で健康を気遣った人気の商品です。



銀鱈、赤魚、銀鮭を石巻の地酒粕に72時間低温でじっくり漬けた『熟成本仕込み粕漬』です。保存料を使わずに無添加の安全安心で自然な味に仕上げました。

### 『丹念仕込み 粕漬』



### 『魚匠仕込み 吟醸粕漬』

本目抜、銀鱈、赤魚、銀鮭をごだわりの吟醸粕に72時間低温でじっくり漬けた。『熟成 本仕込み粕漬』に仕上げました。大吟醸の酒粕の風味がブツツチして大変ロウ当たりが良く、まるやかな粕漬けとなっています。

### 『魚匠仕込み 長寿味噌漬』

本目抜、銀鱈、赤魚、銀鮭を奥松島長寿味噌に72時間低温でじっくり漬けていただきました。まるやかな上品な味わいの味噌にじっくり漬けて、味に奥深さや丸みがあります。



### 『魚匠仕込み レンジ対応』



いつもの海自慢の脂がのった金華銀鮭金華さばを、なめたがれいを使用しています。作り方は簡単、解凍して袋ごと電子レンジに入れるだけ。めんどうな手間や時間をかけずに、お返し上がりいただけます。

お仕事をしたいときや、不意なお客様へのおもてなしにも便利です。



まるやかな味 風味豊かな 本仕込み粕漬

切身 漬魚



### 『牛たん入つくね』

国産の若鶏を使用したジュエリーなつくねに牛たんを混ぜ込んだ贅沢なつくねです。粗挽きのほと良い歯ごたえに、牛たん独特の風味と肉汁があふれ、その美味しさは子供にも大人にも人気です。製造工程で加熱してあるので、解凍したあとは焼くだけの手軽さも嬉しいポイント。冷めてもおいしいので、お弁当の具にも重宝します。鍋、おでん、カレーにも好相性。幅広い用途でおいしくいただけます。

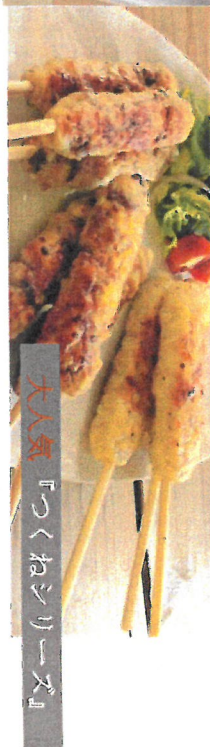
### 『鶏軟骨入つくね』

国産の若鶏を使用したジュエリーなつくねに鶏軟骨を混ぜ込み、コリコリの食感がアツセトになるおいしいつくねです。製造工程で加熱してあるので、解凍したおは焼くだけの手軽さも嬉しいポイント。お弁当のおかずにご家庭の夕食やビールのおつまみ、BBQにも最高です。

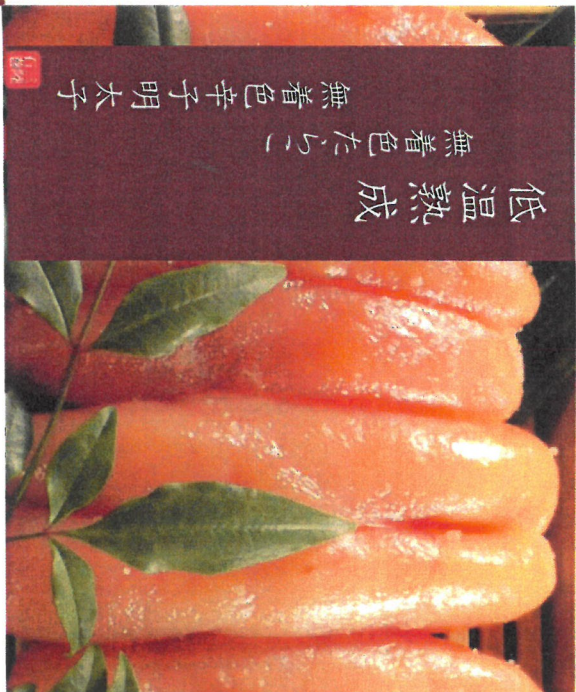


### 『牛たん入つくねチーズス』

大人気の牛たん入つくねにチーズが入りました。焼く工程で加熱してあるので、解凍したあとは焼くだけの手軽さがうれしいポイント。粗挽きのほと良い歯ごたえに牛たん独特の風味と肉汁があふれ、チーズの風味との相性が抜群です。お弁当のおかずにご家庭の夕食やビールのつまみに最高です。



大人気『つくねジュース』



### 『無着色たらこ』

### 『無着色たらこ』

職人が厳選した完熟卵を使用し、アミノ酸の味に仕上げました。粒の揃った上質なたらこならではの旨みと食感をお楽しみください。(塩分控えめ 4.5%仕上げ) 食べたいときに必要な分だけお召し上がり頂けるよう1腹ずつ丁寧にラップで包んであります。

### 『無着色辛子明太子』

職人が厳選した完熟卵を当社オリジナルの明太調味液に漬けていただきました。低温保管し、7日間かけてじっくり熟成させています。まるやかな辛みが食欲をそそり、アツアツのご飯のお供に最高です。(塩分控えめ 4.5%仕上げ)

### 『近海煮たこ』

石巻金華山沖で獲れた水たこは豊富なエサを食べて育った極上の新鮮な水たこです。「上品な甘み」と「柔らかさ」が特徴の自慢の一品です。

### 『ずわいかに爪肉』

ぎゅーり身の詰まった本ずわい蟹の貴重な爪肉をたっぷり詰め込みました。圧削的なリユームとその豪華さから贈答品としてお客様から大変ご好評いただいている商品です。

