

カネイ 蒲鉾店

手作りにこだわり
素材を活かして
季節の旬を
お届け致して
おります



塩麩の味、全国どこへでもお届けします

お問合せ
Tel. 022-362-0624

Fax. 022-363-3239

〒985-0001 宮城県塩釜市新浜町1-24-15

有限会社 カネイ蒲鉾店

mail:kaneid8.dion.ne.jp

URL:http://kaneikamabokoten.hp.gogo.jp

細工蒲鉾

七品盛

鯛・富士・竹・倉掛・地紙
梅・瓢箪の伝統的な蒲鉾で
お祝いの席に彩りをそえます。



縦170×横280×高さ43

五品盛

鯛・富士・竹・倉掛・
地紙の伝統的な蒲鉾で
お祝いの席に彩りをそえます。



縦170×横225×高さ43

五品盛 (丸箱)



130Φ×70

鯛・瓢箪・竹
梅・地紙

板蒲鉾

味蒲鉾6本セット



縦245×横180×高さ40

チーズ・アサリマヨネーズ・鮭・
海老・帆立・うなぎのセットです。
板にのして真空包装してあります。
バラでのご用意も致しております。

お正月用蒲鉾

お正月蒲鉾セット



縦200×横220×高さ60

紅白蒲鉾・伊達巻・なるとの
セットになっております。
おせち料理にお使いいただけます。
バラでのご用意も致しております。

紅白蒲鉾



カステラ蒲鉾



伊達巻



紅白蒲鉾は600gと320グラムを
ご用意しております。
カステラ蒲鉾も大、1/2、1/4と
伊達巻もご用意しております。



白身魚ハンバーグ6個



縦125×横175×高さ30
魚肉に玉葱、人参、コーン、枝豆等を生練込み一口サイズのハンバーグ風にし表面をサッと焼きました。おかずやお弁当にどうぞ。

エビ&チーズ 6個



縦120×横180×高さ35
細かく砕いた海老とチーズを中に入れ魚肉で包み、表面に焼き色を付けました。お弁当や、おつまみにどうぞ。

きつねトースト
きんぴらのせ2枚



縦130×横180×高さ35
油揚げの上に人参、ごぼう、ベーコンを練り込んだ魚肉をのせて蒸し上げました。サッと焼いてお召し上がりください



横詰はんぺん 4個



縦90×横200×高さ45
油揚げにはんぺんを詰めました。出汁が良くしみますので、おでん、鍋物に合います。バター醤油で焼いても美味しくいただけます。

ポテトサラダチーズ焼4枚



縦110×横180×高さ30
魚肉にポテトサラダの具材を練込み表面にチーズをのせサッと焼き色を付けました。お弁当やおかずどうぞ。

てっぱんチヂミ焼 2枚



縦140×横210×高さ30
人参、ねぎ、にら、海老、イカ唐辛子を練りこみちぢみ風にししました。餃子のたれをつけてお召し上がりください

貝柱焼しんじょう 4個



縦130×横180×高さ35
しんじょう生地には貝柱を練込み、表面をサッと焼き上げました。鍋物、煮物、おでんに最適です。

個包装商品あります



チヂミ焼 ねぎタコチーズ焼 海老ベコチーズ

柚子しめじチーズ焼

男爵芋包チーズ焼



横詰はんぺんゆず入 4個



縦90×横200×高さ45
油揚げにゆず入りのはんぺんを詰めました。おでん、鍋物にお使いいただくより上品なゆずの香りを楽しめます。

海老しんじょう バラ



縦310×横220×高さ60
海老しんじょう35gが20個入っています。

鶏牛蒡つみれ 8個



縦105×横190×高さ35
鶏の旨みとごぼうの香りが入ったつみれです。鍋物に加えるとより一層美味しく頂けます。

お好み焼き 3枚



縦130×横180×高さ40
魚肉にキャベツ、ネギ、挽肉、紅生姜をかすを練り込み、お好み焼き風に焼きました。温めてからソース、マヨネーズをつけてお召し上がりください。

真空商品あります



桜えびはんぺん2枚



縦130×横180×高さ35
お刺身用の桜えびをトッピングしました。そのまま生でも表面をサッと焼いても美味しく召し上がり頂けます。

海老しんじょう 6個



縦110×横180×高さ35
二種類の海老を練りこみ、上に海老をトッピングしました。しんじょうの食感と海老の風味をお楽しみください。おでん、鍋、焼物に最適です。

はんぺん油揚げ包み3個



縦110×横180×高さ45
油揚げにはんぺんを詰めました。出汁が良くしみますので、おでん、鍋物に合います。バター醤油で焼いても美味しくいただけます。