

# 広島・尾道 桂馬蒲鉾のこだわり



瀬戸内の天然生魚をもとに

- 一、魚本来の味を活かしきる
  - 一、化学調味料や保存料は使わない
  - 一、天然昆布の出汁と天塩の調味
  - 一、季にこだわり、目に美しい蒲鉾
  - 一、昔ながらの手づくりの蒲鉾
- 大正二年創業以来、  
伝統の蒲鉾づくりを伝承いたしております。

## 志賀直哉先生と

### 桂馬蒲鉾のご縁

風光明媚な港町尾道ではその景色の美しさと人々のおおらかで自由な気風を慕い、古くから多くの文人墨客たちが訪れてきました。

大正元年（一九一二年）尾道千光寺山の中腹にある棟割長屋に寄寓した志賀直哉もその一人です。父親との相剋や白樺派との対立で「皆が嫌ひ」になっていた当時の志賀のかたくなな心を和ませていたのは、尾道の美しい風景と人々とのふれあいでした。そしてその自炊生活も儘ならない気難しい青年の一人暮らしの世話を何かと焼いたのが、隣に住む「親切な婆さん」こと小林マツです。

小説「暗夜行路」に登場するこの女性は桂馬蒲鉾初代・村上桂造の祖母です。それがご縁となり桂馬蒲鉾初代と白樺派の文豪との交流は始まります。その後も、桂造は渋谷常盤松にある志賀の自宅まで蒲鉾を届けに自ら赴きたいそう喜んだ志賀から自身の写真を贈られるなど、ご縁を深めたようです。初代桂造から三代、これからは港町尾道のみき気風を受け継ぎ「小説の神様」志賀直哉先生にもご愛顧いただいた初代伝統の味を、いつまでも変わることなく皆様にお召し上がりいただけますよう、より一層蒲鉾づくりに励んでまいります。



桂馬蒲鉾伝統の手法による「ちりめんじわ」の美しい上蒲鉾



朝日のなかの尾道水道



尾道土堂 桂馬蒲鉾本店



## 桂馬蒲鉾商店

HP ■ <http://www.keima-kamaboko.com>  
mail ■ [shop@keima-kamaboko.com](mailto:shop@keima-kamaboko.com)  
かまぼこ娘のブログ ■ <http://blog.keima-kamaboko.com/>  
尾道情報・桂馬情報を発信しています

### 桂馬蒲鉾 尾道本店

〒722-0035 広島県尾道市土堂一丁目9番3号  
代表電話 ■ 0848-25-2490 営業時間 ■ 午前9時～午後6時

### 桂馬蒲鉾 福山店

〒720-0066 広島県福山市三之丸町30-1(福山駅さんすて福山)  
直通電話 ■ 084-973-5567 営業時間 ■ 午前10時～午後8時

[ デパート各店にてお求めいただけます ]

日本橋三越本店B1F「味匠庵」・銀座三越B2F「味匠庵」

JR大阪三越伊勢丹B2F「味匠庵」・広島三越B1F・尾道福屋

※日本橋三越本店は毎週金曜日の販売です ※日本橋三越本店・銀座三越・大阪三越伊勢丹は、おしなものの種類・数量に限りがございます。

商品のご予約・注文、お問い合わせは、下記のフリーダイヤルをご利用ください

お電話でのご注文は、 ☎ 0120・254・525  
ファックスでのご注文は、 ☎ 0120・252・797

オンラインショップのご案内

<http://www.shop-keima-kamaboko.co.jp>