

鮨(えさし)の濃厚な旨味、鰯(はも)のさわやかな香り、烏賊(いか)のほんのりとした甘み、

しなやかで歯切れ良い桂馬の蒲鉾にかかることのできない石持(いさご)

桂馬蒲鉾は瀬戸内以西の底引きであるこれらの生魚を主材とし

天然昆布の出汁と天塩の調味で魚本来の味を活かすことにこだわり

化学調味料や保存料は一切使用いたしておりません。

大正二年創業。三代にわたり伝統の蒲鉾づくりを継承する桂馬蒲鉾。

瀬戸内の季節や旬を映した手作りの桂馬蒲鉾は薄味に仕上げております。

じっくり噛み締めてお愉しみいただければ幸いです。

「一叶一心」心を同じくして、ひとつのかみを求めていく」

心を込め蒲鉾づくりに励むことをおもてなしと心得、

2013年創業10周年を迎えるにあたり、

心を引き締め毎朝の「磯の香りのする蒲鉾」づくりに精進いたします。

末永くご愛顧お引き立て賜りますようお願い申し上げます。

## 桂馬の 伝承佳味



OYODA-ICHI  
KAMABOKO

桂馬蒲鉾三代目店主 村上博志



毎朝、三代目みづから  
魚を吟味し、塩梅を確かめ  
付け包丁を握ります。

### 上蒲鉾

大正二年の創業から変わらぬ製法でお作りします。

板付けの極上擂り身に、蒸しと直火の焼りを数回くり返し頃合いを見極める熟練の確かな手仕事から生まれる模様「縮緬皺・ちりめんじわ」が伝統の証です。

板付けの高さは上品な姿の美しさのなかに桂馬蒲鉾独特の歯応えを追求した初代から受け継ぐ決め事です。

### 柿天

秋の里山、軒先の干し柿の姿を揚げ蒲鉾に写した傑作初代考案の桂馬を代表するおしさです。丹念に擂り込んだ極上の擂り身はほんのりと甘くきめ細やかなお口あたりは多くのお客様から長年ご鼎賞をいただいています。

### ごぼう天

昭和の始め上品な竹輪を作りたいとの想いから生まれました。青竹に極上の擂り身を巻き付け、直火で香ばしく焼き上げたひと口サイズの竹輪です。

### 豆竹輪

初代が修業先の大坂から持ち帰った製法にさらに工夫を重ね、桂馬蒲鉾独特の上品でおやかなお口あたりは、ふわりと泡立った卵白とつぶりの卵黄に合わせる上質な擂り身の塩梅、一枚一枚手焼きする桂馬職人の技で決まります。

### 梅焼

ごぼう天は魚の旨みをあますところなく擂り込み、イカの皮の旨み、簗搔きごぼうの歯ごたえと、素材の香りを活かした野趣味溢れる桂馬自慢のてんぶらです。桂馬蒲鉾の旨みを決めるはも。その身を蒲鉾作りに使った後の皮に、醤油を塗りかさね、直火で香ばしく炙り焼きしています。

### はも皮焼き

桂馬蒲鉾の旨みを決めるはも。その身を蒲鉾作りに使った後の皮に、醤油を塗りかさね、直火で香ばしく炙り焼きしています。



甘味・柿果 KAKI KA

完熟の柿のジュレを極上の擂り身に合わせた蒲鉾スイーツ  
新しい蒲鉾づくりに日々奮闘する様子、季節の蒲鉾づくりを  
blog:かまぼこ娘の日記に綴っています。ご高覧ください。  
<http://blog.keima-kamaboko.com/>

秋



秋ごよみ



桜うららか



魚そうめん



迎春用・御蒲鉾ノ重



年中定番の  
桂馬お好み詰合せ

目に美しく  
四季折々に華やぐ、季の桂馬

定番のお詰合せは年中かわらず、  
「春夏秋冬」季節ごとに

限定のお詰合せがございます。



【桂馬蒲鉾とはも皮焼きの酢の物のおもてなし膳】

伝統の  
手仕事から誕生した  
蒲鉾スタイルです。  
桂馬蒲鉾の新しい