

尾道 桂馬蒲鉾のこだわり

瀬戸内以西の天然生魚（グチ・ハモ・エソ・イカ）をもとに

- 一、早朝から魚をさばき、始める蒲鉾づくり
- 一、魚本来の味を活かしきる
- 一、化学調味料や保存料、無添加
- 一、天然昆布の出汁と天塩での調味
- 一、四季折々の旬味、磯の香りのする蒲鉾

大正二年、初代・村上桂造が尾道に創業。

以来かえることのない瀬戸内の天然生魚へのこだわりが、桂馬蒲鉾を支える柱です。

しなやかで歯切れのよい桂馬の蒲鉾に、なくてはならない魚「グチ」。さわやかな香りの「瀬戸内ハモ」としつかりとした旨味の「エソ」、ほんのりとした甘みの「イカ」。季節に合わせた塩梅、天然生魚の旨味を生かしきる桂馬の職人技で伝統の桂馬独自のすり身を仕立てます。

創業時から変わることない上蒲鉾は、一番採りの極上桂馬すり身を板付けにし、直火で焙り釜で蒸す、さらに焙りをくり返します。手間を惜しまない丁寧な仕事から生まれる「縮緬皺・ちりめんじわ」が伝統の証です。美しく調えた上蒲鉾の板付けの厚みは初代から受け継ぐ決め事、桂馬蒲鉾の味わいをしつかりと噛み締めていただけますようこだわりの寸法です。

創業より百年余、皆様のお心に支えられて参りました。心より感謝申し上げます、次の百年を目指し、日本の伝統食品、蒲鉾を作り続けます。

三代目店主

村上博志

初代・桂造の名前から一文字の‘桂’と午年生れの‘馬’をあわせて「桂馬」。初代は将棋を好み、数ある駒の中でも個性的な動きをする事が身上の桂馬を屋号として掲げました。

桂馬

