

春限定のおしな お取り寄せ



- 桜もち天 | 桜色の餅米のもちもちとした食感、春の人気のお品です。
- 菜の花天 | 緑鮮やかに、春野菜の風味を大切に仕上げたお品です。
- 桜しんじょ | 桜の花の形の蒸し蒲鉾に花びらをあしらった春の一品です。
- 桜はなびら | 季節の彩りを食卓に添えるひとくち蒲鉾です。

お取り寄せ 春のかまぼこ包み

桜もち天2 菜の花天2 桜しんじょ1 桜はなびら2
梅焼1 柿天2 ミニごぼう天1

●2,760円(税込)

●ご注文番号: No. 51191

お取り寄せ 桜もち天

桜もち天5 桜はなびら2

●1,700円(税込)

●ご注文番号: No. 11012

さくら色に、桂馬の春のおうどんです。お試しあれ

軽く炙った桜もち天と華やかな桜はなびらで
薄味のお出汁に軽やかな風味がくわり、
美味しく春のさくら色。桂馬流うどんです。

ハモの皮を細かく刻み。
有馬山椒を効かせた
桂馬ならではの一品です!

瀬戸内真鯛の身を丹念にほぐし
地元味噌と炒りあえています。
ご飯のおともに最適です。

桂馬のはも皮山椒煮

真空包装 60g

●1,170円(税込)

●ご注文番号: No. 30006

桂馬の手作り鯛味噌

鯛味噌 150g

●1,950円(税込)

●ご注文番号: No. 30009

開封前は常温保存できます

桂馬の蒲鉾にとてもよくあう広島のお酒



呉の相原酒造

雨後の月 純米吟醸 300ml

●700円(税込)

●ご注文番号: No. 49002



安芸津の今田酒造本店

純米吟醸 美穂・びほ 300ml

●700円(税込)

●ご注文番号: No. 49006



三原の酔心山根本店

純米吟醸 酔心稲穂 300ml

●700円(税込)

●ご注文番号: No. 49005

おたのしみ 尾道定期便

保存料・化学調味料を使わず、毎朝生魚からお作りする
桂馬の伝統蒲鉾を2ヶ月にいちどお届けいたします

3月
お届け



お届け例



お届け例

2ヶ月にいちど、
お得にお届け!

冷蔵クール便 送料込 **4,500円(税込)**

- 2ヶ月に一度、各月20日前後(15日~22日)にお届けいたします。
- お申し出のない限りお届けは1年に限らず継続いたします。
- お休みはお届け月の5日までのお申し出にて承ります。

●オンラインショップでのお支払い方法
クレジットカード(自動引き落とし)払い限定です。

スマートフォンからのご注文は
QRコードをスキャン→



●お電話でのお申し込みのお支払い方法
郵便局・コンビニでのお振込と代金引換がご利用いただけます。

※代引きは別途手数料330円

桂馬蒲鉾 オンラインショップ

●お電話のご注文は フリーダイヤル ☎ **0120・254・525**
 承り時間▶月曜日から土曜日(木曜定休日をのぞく)午前9時30分~午後4時
 ファックスでのご注文はフリーダイヤル ☎ **0120・252・797**



official blog:
桂馬蒲鉾 女将のブログ

桂馬蒲鉾 検索



▶ 冷蔵クール便 お届け料金ご案内
●料金は消費税10%の税込価格にて表示させていただいております

広島県内 950円	九州・中国・関西 1,170円	関東・四国・北陸・中部 1,280円
信越 1,330円	東北 1,550円	沖縄 北海道 1,720円 2,160円



尾道 桂馬蒲鉾商店

〒722-0035 広島県尾道市土堂1丁目9番3号

TEL ■ 0848-25-2490

営業時間 ■ AM9~PM5 ■ 木曜定休日

2025

onomichi KEIMA - KAMABOKO since1913

創業大正二年



ONOMICHI
KEIMA-KAMABOKO

桂馬蒲鉾の春

季節のおくりもの・おもたせ、お取り寄せ

