磯の香りのする「百年蒲鉾」は、守り継がれる桂馬の板付蒲鉾です。
桂馬元祖の「名物・柿天」は尾道特産の干柿の形を模した揚げ蒲鉾、初代の想い「皆から愛され、心に残る一品」を形にした一番人気のお品です。
また、四季折々の風情を大切に、それぞれの季節を感じていただけるお品もいろいろにお作りいたしております。
伝統的な製法を今に伝える桂馬蒲鉾はお客様に支えられてまいりました。
心より感謝を申し上げ、笑顔の皆様を想いながら、日本の伝統食品 蒲鉾を作り続けてまいります。

大正二年、桂馬蒲鉾初代・村上桂造が創業

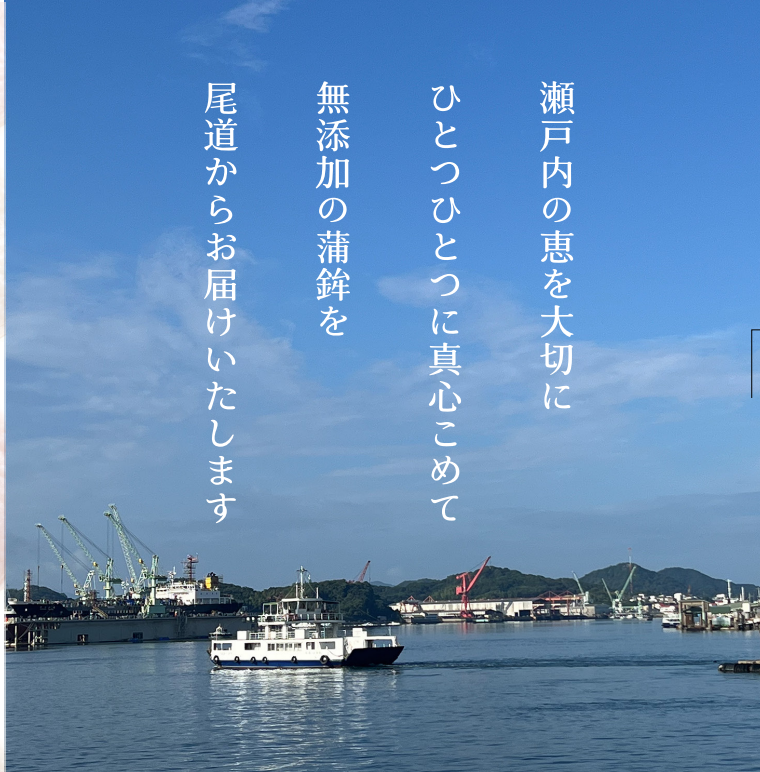
瀬戸内以西の天然生魚（グチ・ハモ・イカ）をもとに

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

瀬戸内の恵を大切に
ひとつひとつに真心こめて
無添加の蒲鉾を
尾道からお届けいたします