

## “いわきのかまぼこ”

福島県いわき市の海域(常磐沖)は、親潮(冷たい海流)と黒潮(暖かい海流)が交わることから「潮目の海」とも呼ばれており、黒潮とともに北上してきた様々な魚が、親潮で発生した餌のプランクトンを食べることで、栄養豊富な美味しい魚が水揚げされております。大正時代にその水揚げされた魚を使って、包丁1本で板に盛り付ける板かまぼこの製造がいわき市で始まりました。現在は、大量生産ができる機械化が進み、製造のノウハウが受け継がれております。



### 会社概要

株式会社 貴千

〒970-0315

福島県いわき市永崎字川畑25

TEL:0246-55-7005

FAX:0246-55-7510

Email info@komatsuya3rd.com

1963年福島県いわき市にて創業

## 厳選した素材、 職人の腕際立つ

### 貴千の“こだわり”

職人たちがすり身の温度・解凍時間等を季節に応じて管理する事で、すり身の力を最大限に引き出せる状態になってからかまぼこの製造を行っております。職人の手の感覚で原料のすり身の状態を確かめながら、石うすですで丁寧に丁寧に練ることでブレの少ないおいしいかまぼこを製造しております。

### 日本の伝統食品 “かまぼこ”

かまぼこは900年以上もの歴史がある日本に古くから伝わる食べ物です。様々な形、製法に地域の特色が表れ、全国各地で作られています。平安時代中期(1115年頃)には、宴会に出されているのが記録に残っている程、古くから日本人にとって馴染みのある食べ物の一つとなっています。

なめらかで食べやすくコシと歯応えが自慢