



▲さつま揚げ4枚入り200円、加賀能登揚げ280円など



▲北陸でおなじみの赤巻き150円、ふかし180円



▲ちくわ(2本)200円、赤かまぼこ220円など

# 旨みが弾ける手作り蒲鉾



香ばしく焼き色を付けた焼かまぼこ170円



スケソウダラやグチを丹念に石臼で練り上げる

## 蒲鉾製造販売 大西蒲鉾

白山の伏流水で作る  
蒲鉾・ちくわを直販

早朝、大西蒲鉾の一日はすり身作りから始まります。先々代の創業以来、石臼を使うことにこだわり続け、魚の質や気温などを見極めながら石臼を回すこと1時間。「石臼を使うことできめの細かな仕上がりになります。蒲鉾はこの工程が勝負。すり身の練る音や表情の変化に神経を研ぎ澄ませ、緊張感の中で練り上げていきます」と代表の大西将史さん。20年の経験を積んだ今でも、日々新たな発見や進歩があるといいます。

成形や焼きといった工程は全て手作業。昨今、機械化が進む食品業界にあっても、頑なに手作りにこだわるのは、ひとえにおいしさを追求するためと大西さん。「私たちの蒲鉾は柔らかさが特長なのですが、それは素材を生かす職人の技と経験があつてこそ。手間はかかりますがこれだけは譲れません」。

豊かな風味ともっちり柔らかい食感の蒲鉾やちくわのほか、菜種油で揚げるさつま揚げやボール揚げもファンが多い逸品。熱々焼きたて、揚げたての商品は午前中が狙い目です。



おおにし かまぼこ  
**有限会社 大西蒲鉾**  
tel.076-278-2227 fax.076-287-0070  
石川県白山市美川和波町北221  
<http://oonishikamaboko.com>  
☎8:00~18:00 🗓月曜



[企業概要]創業から約70年。3代にわたり受け継ぐ蒲鉾作りは、白山の伏流水と吟味した材料を使い、昔ながらの手作りにこだわる。工場に併設する店舗では作りたてを直販。