

# 山口県仙崎名産

焼きぬき かまぼこ伝統の味  
こだわり抜いた生えそ100%の味

宮内庁御用達の味！ 浜千鳥

## 認められた美味しさ

厚生大臣賞や農林大臣賞など、  
数々の賞を受賞している「浜千鳥」  
平成20年水産加工展 名誉大賞受賞



## 仙崎蒲鉾の美味しさ

蒸して作られる一般の蒲鉾と比べ、仙崎蒲鉾は主に  
「焼き抜き」という製法が用い、作られています。  
その味わいは、きめ細かで、

## 質への変わらないこだわり

良い材料が手に入らない日は、蒲鉾づくりをお休みします。  
私達の蒲鉾は、その日に獲れた「エソ」しか使いません。  
実際、刺身にしてもおかしくないほど新鮮な材料です。  
もし材料が手に入らない時は製造を休むほどの強い信念が  
あります。また、伝統の焼抜き製法を用い、  
より味わい深いものに仕上げています。

**いつわりのない真心の味。** 大和蒲鉾の誇る最高級品  
丹念につくりあげた浜千鳥は、コク、歯切れはもちろん  
のこと、仙崎伝統の焼き抜き製法を用いて、より味わい  
深いものに仕上げております。  
仙崎蒲鉾伝統の味わいがしみじみと生きている、こだわ  
り抜かれた自慢の絶品です!!



- Y-01 浜千鳥 (小板3本) 1.995円
- Y-02 浜千鳥 (小板5本) 3.255円
- Y-03 浜千鳥 (大板3本) 2.562円

地方発送承ります。  
フリーダイヤル  
0120-001828

山口の山奥の小さな酒蔵 瀬戸・五橋・山後  
名門酒会取り扱い店

酒 竹本 本店

みせ朝9:00～夜7:30分 火曜日休みです  
tel 0833-91-0028 fax 0833-91-6848  
未成年者へ酒は売っていません。酒もオトナになってか  
ら 飲酒運転・飲酒ケンカはご法度です。