



創業当時使用された看板

「一味真」を召し上がれ

ひと味まこと

蒲鉾は昔から多くの人々に愛され、その源は神功皇后、三韓源航の途次、生田の社（神戸市 生田神社）で魚肉をすり、鉾の先にぬりつけ焼いて食した事が始まりであると日本書紀に記されております。

江戸時代は儀式用の食品として珍重され、明治の時代を境として広く一般に貴重な蛋白源として消費される様になりました。

”魚は正直なもの、よく吟味してその持味を余すことなく引き出して巧妙に組み合わせる、秘伝はない、卒直な心でやればよい”という創業者 和田八次郎の信念を忠実に守り品質と味の向上を心に念じて作り上げた蒲鉾です。

御進物、御贈答、内祝、引き出物等いつまでも御愛用の程、お願い致します。



昭和35年空心町にて



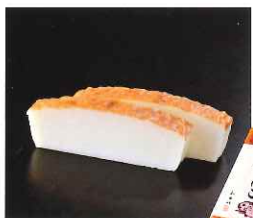
熟練の技が初春を彩る。 ※写真は限定受注生産品



2. 酒蒸し



1. 和(やわらぎ)



4. 鯛かまぼこ



3. 焼とうし(大)

迎春

げいしゅん

新年に欠かせない創作清餅、
おせちの彩りに。



5. 松



6. 竹



7. 梅



8. 富士の栄

寿楽

じゆらく

面高に仕上げた重厚感のある
極上の限定品。
慶祝の日に好適。



10. 寿楽(白)



9. 寿楽(赤)



11. 御所(焼)

注・御所(焼)は上面部分に小麦由来澱粉を使用し、
焼目をつけておりますので、無澱粉表示はしておりません。



13. 御所(白)



12. 御所(赤)

新 御所

ごしよ

小麦粉を使わずにすり身のみで
作りあげた無澱粉蒲鉾。

真空

しんくう

美味しさの長期保存を
最新の技術で可能にした
真空パックです。



14. あなご



16. ほたて



15. えび



18. こんぶ



17. ちーず



20. 和歌の浦



19. はも





友人を招いてのパーティーに。ワインを添えて。



22. 円月



21. 梅玉



24. 枝豆新上
※夏季限定



23. 新上(白)



26. きみよもぎ
※春季限定



25. はも新上
[梅肉付き]
※夏季限定



彩

いろどり



- 27. 生姜天
- 28. たこしそ
- 29. れんこん天
- 30. いか天
- 31. 淡路玉ねぎ天

- 32. 白天
- 33. ごぼう天
- 34. 上天
- 35. かきあげ
- 36. 枝豆天

季節の素材の旨味を大切にしています。日本の歳事に合わせて、いろいろなシーンでご利用していただけます。



38. 厚焼



37. 上竹輪



40. 特選伊達巻
※冬季限定



39. 梅焼



42. 甘口伊達巻
※冬季限定



41. 伊達巻
※冬季限定



詰合

つめあわせ

大切なあの方へ、
真心あふれるおもてなし。
季節のご挨拶やご贈答にどうぞ。



43. 蒼龍、虎翼



45. 和(やわらぎ)、酒蒸し、
焼とうし(大)



44. 焼とうし(大)、酒蒸し



47. 御所(赤・白)、円月、
梅玉、厚焼



46. 寿楽(赤・白)、特選伊達巻
※冬季限定

お客様のご要望に応じて、季節に合った旬の素材を詰め合わせすることもできます。お気軽にご相談ください。



54. 松、竹、梅、甘口伊達巻
※迎春用



48. 日月永寿



57. 天ぷら12枚
<竹かご入り>



56. ちーず、えび、はも



60. はもそうめん(白)200g[タレ付き]、
はも白天、はも生姜天、はも上天
<すだれ箱入り>
※夏季限定



58. 天ぷら5枚



63. 鯛かまぼこ
天ぷら10枚



61. いとより鯛ちくわ(2本入り)、
梅焼2個、円月、天ぷら5枚

海外・地方送りのご案内

□海外・地方発送承ります。

□海外・夏・遠隔地を問わず、安心して送れる真空包装も

ご用意しておりますので、お気軽にお申し付け下さいませ。

(一部対応できない商品もございます)

□お代金は発送後、商品代と送料を請求させていただきます。

□地方送りの年末最終お届けは、十二月二十九日ごろとなります。

年末最終受付で配達指定日のご記入のない場合は、
二十六日より随時発送させていただきます。
(年内中にお届け致します。)



和田八

ご注文・お問い合わせ先

フリーダイヤル 0120-888012

※受付時間 AM9:00~PM5:00(日曜を除く)
※携帯電話からお掛けになる際は、代表番号をご利用下さい。

電話 **06-6475-0088** (代表)

ファックス **06-6475-0618**

メールアドレス info@wadahachi.co.jp

HPアドレス <http://www.wadahachi.co.jp>

和田八蒲鉾製造株式会社

本社

〒553-0003 大阪市福島区福島5-4-21

工場

〒555-0041 大阪市西淀川区中島2-10-28

新地店 電話 (06)6345-0808

高島屋大阪店 電話 (06)6631-1354

大丸梅田店 電話 (06)6347-5017

大丸神戸店 電話 (078)331-2113

※商品によって包装のデザインを変更する場合がございます。詳しくはお問い合わせ下さい。