



おかげさまで創業100周年

かね彦

KANEHIKO
SAPPORO
Since 1918

KANEHIKO
かまぼこクックボン
Cook Bon



新しいおいしさ

かまぼこクックボン Cook Bon

低脂肪で、良質なたんぱく質がいっぱいのかまぼこは、理想的な健康食品。

プリプリとしたおいしさにちょっとひと工夫。

「うれしい、おいしい、たのしい」かまぼこ作りがかね彦のコンセプト。

ヘルシーに、おしゃれに、

かね彦の新しいおいしさをお楽しみください。



松かまぼこ(赤)

かまぼこのカルパッチョ風

かまぼこを薄切りにし並べ、薬味(シソ、しょうが、みょうがの千切り)をのせオリーブオイルにわさび醤油を溶いてかける。
和・洋のハーモニーが軽やかなおいしさとなって、口中にひろがります。





かまぼこのミックスかき揚げ

かまぼこプロセスチーズをサイコロ状に切って、ミックスベジタブルと大葉の千切りを衣に混ぜてかき揚げにする。トロリとしたチーズと具材の旨味が溶け合った、ちょっとおしゃれな洋風かき揚げの出来上がり。



上かまぼこ(白)

かまぼこときゅうりの梅あえ

かまぼこときゅうりを1センチ角に切って、醤油、みりんでのばしてベスト状にした梅をあえる。ブリアリ、コロンコと口当たりも良く、さっぱりとした梅の風味がかまぼこに相性ピッタリ。



上かまぼこ(赤)

ひと手間加えた、かまぼこバラエティー。



チーズハム焼のし
洋風おかずとして、手軽に一品だけで楽しめます。



両面厚焼き
両面を味醂で焼き上げた香ばしい逸品。



けんちん焼のし
けんちんの両面を味醂で焼いた深い味わい。



カステラ焼
たっぷり玉子が入った味は、まさに海のカステラです。



特上伊達巻
ひと口ふくむと、ふわりとした食感が心地良い。甘さを控えた味が好評。(大・小あります。)



やさいのし
パセリ、人参、玉ねぎの3種類の野菜の旨味がいっぱい。
※第68回(平28)全国産鮮品評会「水産庁長官賞」受賞



さっぽろ珍味 うにぶくさ
うに・人参・きくらげ・とびっ子・パセリを練り合わせた、まさに珍味。



さっぽろ珍味 サーモン角天
紅鮭を荒ずりにした風味がちょっと贅沢な味。



鹿の子
目にもおいしい、鮮やかな鹿の子模様をほどした職人細工の技が冴えるかまぼこです。(大・中・小あります。)



糸掛けんちん
ひじき・椎茸などの野菜を練り合わせたけんちんに糸掛をして見た目も涼やかに仕上げました。



肉巻玉子
中心にゆで玉子を並べて、周りを合挽き肉と、すり身で巻き上げた年末の定番品。



笹焼
さっぱりした風味が、お弁当や、おつまみに最適。



焼竹輪 (小もあります) (赤もあります)



白竹輪 (青もあります)



赤つと巻 (青もあります)



赤なると巻

吟味された魚の風味を生かしながら、さっぱりとした口当たりは、ベテラン職人ならではの技が光っています。



6

かね彦の技がここにも生きています
おでんの種と揚物。



- ①竹の子
- ②がんと
- ③焼ちくわ
- ④えび巻
- ⑤いか巻
- ⑥さつま揚
- ⑦ロールキャベツ
- ⑧大根
- ⑨つるの子
- ⑩しゅうまい揚
- ⑪梅型はんぺん
- ⑫肉だんご
- ⑬花より
- ⑭とり串
- ⑮棒しのだ
- ⑯三角しのだ
- ⑰はんぺん



煮込みおでんセット
当社オリジナルの上品なだし汁がしっかり染みて、封を開けば今夜の食卓はおでん屋さん。(人気商品)



- ①アスパラ丸天
- ②白丸天
- ③パンロール
- ④オランダ揚
- ⑤ごぼうちぎり揚
- ⑥さつま揚
- ⑦きんぴら丸天



7



真心いっぱい練り上げました。

店主が厳選した、ひときわ新鮮な白身魚を経験豊かな職人が、ひと手間ひと手間丁寧に仕上げた品々です。腰の強いプリプリとしたおいしさは、魚のたんぱく質の性質を生かしたもので、保存料を一切使わない鮮度の良さを証します。かね彦100年の伝統の味をお試しください。

4



特上小坂 初日の出(赤・白)

かまぼこの最高級素材とされている生白グチを、職人の手で三枚におろすところから作りだす伝統の逸品。他の魚を一切混ぜずに、グチ100%の深味のある風味が特徴です。(お正月限定品)
 ※第18回(昭40)
 全国蒲鉾品評会「水産庁長官賞」受賞ほか



銀峰(赤・白) 味餅焼

農林大臣賞・厚生大臣賞他、全国蒲鉾品評会で各種の受賞を誇るかね彦の自信作。ご贈答品用として期間限定品。
 ※東宮御所献上品(銀峰赤・白、味餅焼)
 ※第21回(昭43)
 全国蒲鉾品評会「農林大臣賞」受賞(銀峰赤・白)ほか
 ※第23回(昭45)
 全国蒲鉾品評会「農林大臣賞(味餅焼)」



松かまぼこ(赤・白)

スケソウダラ、グチ、タイなどを経験豊かな職人が漁期や季節によって最適な魚を選定し、絶妙な調合によって、かまぼこの身上とする、コシや風味を作りだしています。かね彦の定番商品として永く愛されているかまぼこです。
 (各色 大・中・小のサイズがあります。)



上かまぼこ(赤・白)



京かまぼこ(うに・のり)

小口サイズの品の良さと、グチの深味のある味わいに、和食や料亭の皆様からのご注文が多い風雅なかまぼこです。
 (赤・白もあります。)



深海
 定番の「上かまぼこ」のすりみをベースに、上かまぼこに味餅を付けて焼き上げた香ばしいおいしさです。
 ※第31回(昭53)
 全国蒲鉾品評会「栄養大賞」受賞



チーズハム板
 ビールにびったりと、40年間続くかね彦のベストセラー。チーズ・ハム・パセリを練り合わせた洋風かまぼこです。
 ※第63回(平23)
 全国蒲鉾品評会「ホクレン会長賞」受賞



伊達けんちん
 特製のけんちんに伊達巻の皮を乗せてふんわりとした食感と素材を楽しむかまぼこです。
 (お正月限定品)

5



北海道ならではの海の幸をひと工夫。 素材を生かした、アイデアがおいしい。



シーフーズランド

新鮮な紅鮭・帆立・ウニ・(エビ・たらば蟹は特注品)を、上質のすり身に練り合わせた、北海道ならではのテリッヌ風かまぼこ。海の幸の贅沢な風味と、フワリとしたやわらかな食感は、フィッシュケーキと呼ばたいくらい。(定番商品)

※第52回(平11)全国蒲鉾品評会「水産庁長官賞」
第59回(平22)「全国水産加工たべもの展水産庁長官賞」
(シーアーチンランド)受賞 ほか



スモークチーズハム KAMABOKO

ハム・チーズ・バセリを白身魚のすり身に練り合わせ、桜のチップでスモークした洋風かまぼこ。プリプリとした食感と3つの味のハーモニーが口の中でとろけます。ビールや白ワインに最適です。(人気商品)

※第57回(平16)
全国蒲鉾品評会
「名古屋市長賞」受賞



8



スモークかに甲羅

かにの甲羅の中にかにの身とすり身を詰めて香り高くスモークしました。かに好きにはたまらない風味です。

※第58回(平17)全国蒲鉾品評会
「宮城県知事賞」受賞



グルメ帆立

厳選された白身魚のすり身に、天然帆立の貝柱を包んでボイルし、天火で焼き上げました。香ばしい帆立の風味が口中にひろがります。

※第42回(平1)全国蒲鉾品評会
「日本遠洋底曳網漁業協会賞」受賞



紅鮭のクリーム焼

やわらかなすり身を紅鮭で包み込み、焼き上げた贅沢この上ない逸品。白身魚の風味と紅鮭のおいしさとのコンビネーションが珍味。(定番商品)

※第59回(平18)全国蒲鉾品評会
「長崎市長賞」受賞



9

スナックにお弁当に、可愛いおいしさ勢揃い。



きびっこちゃん

北海道の味を代表する、とうきびの実を厳選した白身魚にたっぷり混ぜて、ひとつひとつオリジナルのタレで焼き上げた、札幌名物「やきとうろこし風」のかまぼこです。つぶつぶの歯触りと甘味が、おやつとしても楽しいおいしさです。

※第3回(平8)「北海道加工食品フェア 最優秀賞(北海道知事)」
第49回(平8)全国蒲鉾品評会
「大阪府知事賞」受賞ほか



イカッ太郎

新鮮なすり身にイカの足を入れて、姿もイカの形をした楽しいかまぼこです。南蛮のピリリとした風味が旨味をひきかえています。

※第55回(平14)全国蒲鉾品評会
「神戸市長賞」受賞



キッチンとかに吉くん

かにの身と小さく砕いた甲羅も一緒に練り込んだ、かにの形をした可愛らしいかまぼこです。甲羅に含まれるキチン質もいっぱいにとれて、育ち盛りのお子さまのおやつにうれしいおいしさです。

※第55回(平14)全国蒲鉾品評会
「神戸市長賞」受賞



鮭丸くん

紅鮭の身とやわらかく煮込んだ中骨を細かく砕いてまるごと練り込んだかまぼこです。カルシウム・DHAがいっぱいの健康なおいしさです。

※第51回(平10)全国蒲鉾品評会
「水産庁長官賞」受賞ほか



あじのあぶり焼蒲鉾【新発売】

(増毛産甘えび・猿払産ほたて)
北海道産のスケトウダラのすり身に北海道近海で水揚げされた、甘えび(増毛産)、ほたて(猿払産)をそれぞれブレンドして贅沢に焼き上げた稀少な逸品です。



しゅうまいシリーズ(かに・エビ・ほたて)

北海道の海の幸を代表する、海産物の風味がいっぱい詰まったしゅうまいです。お弁当やお総菜に人気のシリーズです。
(かに、エビ、ほたての3種 各6コ入り)

◆こだわりの逸品シリーズ◆



●イカねび焼
イカとねびのなつかしい味。



●海老チーズ焼
海老とチーズの洋風な蒲鉾。



●白丸天
シンプルでプレーンな揚げ蒲鉾。



●きんぴら丸天
きんぴらとにんじんの入った揚げ蒲鉾。



●アスパラ丸天
アスパラとひじきの入った揚げ蒲鉾。

店頭実演販売でも大好評!こだわりの素材を活かした、お惣菜にもお酒のおつまみにもよく合う逸品です。



◆ちぎり揚げ◆

(ごぼう・いか・やさいかぼちゃ)

「かぼちゃ ちぎり揚げ」

「いか ちぎり揚げ」



「えだ豆 ちぎり揚げ」

「ごぼう ちぎり揚げ」

「やさいか ちぎり揚げ」

ひと口、ヘルシーな和風おつまみの定番、「ちぎり揚げ」シリーズ

◆包み揚げ◆

(チーズ)

「チーズ 包み揚げ」



11

ひと口、洋風おつまみの新しいかたち、「包み揚げ」シリーズ



すり身のお吸い物

すり身に軽く塩をふり、すり鉢で好みの固さに練り合わせてから、一口大にまるめて湯通しする。一番だしに薄口醤油で味を整え、椎茸を入れ煮立ったら用意したすり身を入れる。軽く熱してお椀へ盛り、麩、三つ葉をそえる。



特上すりみ

14

プロが舌を巻く、 かね彦のすりみ



かね彦の「すりみ」は「のびがきいて、腰がある」と、プロの調理人の方々からお誉めの言葉をいただいております。

特に当社自慢の「特上すりみ」はすりみの最高素材とされている「わらすか」100%。北海道沿岸の指定した漁場から揚がったものをさらに厳選して、職人の伝統の技で丹念に練り上げたその風味は、いっそう口の中にひろがります。

かね彦の各種「すりみ」はお吸い物のしんじょうはもとより、中華や洋風テリーヌ、ムースにと、様々なおいしさをお楽しみいただけます。

※オーダーメイドの「すりみ」もうけたまわります。



特上すりみ(生・冷) 500g



フレッシュパック
すりみ 150g

上生すりみ(生・冷) 500g



中生すりみ(生・冷) 500g



はもすり身(生・冷) 500g



—— 業務用特撰シリーズ(生・冷) 500g ——

15



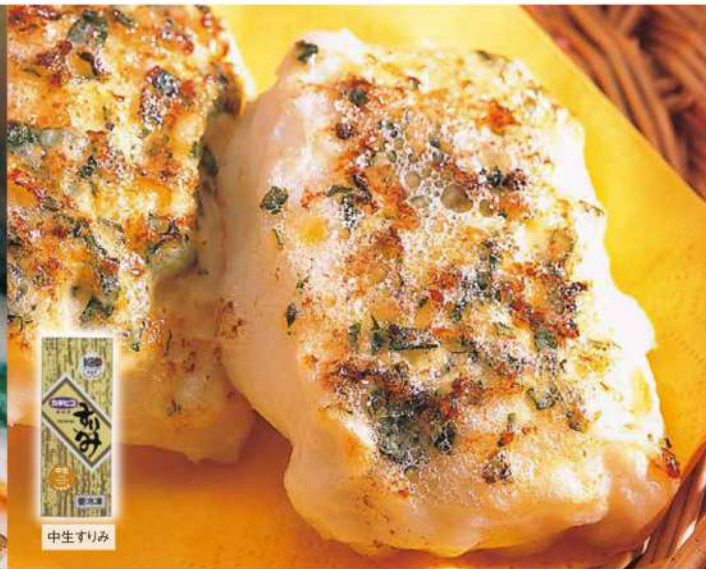


すり身の豆乳鍋

すり身をお好みの固さにのばし、一口大にして、にんじん・しめじ・チンゲン菜と共に温めた豆乳へ入れる。火が通ったら時々アクを取りながら熱々を召し上がれ。
豆乳のまろみとすり身の旨味が溶け合って、低カロリー・高タンパクのヘルシーな鍋となります。



フレッシュパックすりみ



中生すりみ

すり身のハーブトースト

すり身を切り、餅大の大きさに整え湯通しします。マヨネーズにきざんだバジルを混ぜ合わせ、湯通したすり身の上に塗って、オーブントースターでこんがり焦げ目を付けて出来上がり。バジルの香りも爽やかな一品です。ハーブを色々使い分ければ味のバリエーションも楽しめます。



上生すりみ

すり身のねぎ焼き

お好み焼の要領で、すり身を水でのばし、アサツキ又は長ねぎをきざんで混ぜて、フライパン又はホットプレートで焼き上げる。ねぎをたっぷり入れるのがポイント。仕上げにかつお節をかけて醤油をつけて召し上がれ。さっぱりとした風味が、後をひくおいしさです。



オーダーメイドの特注かまぼこシリーズ

「かまぼこでスパイスの効いたオードブルは出来ないか?」「女性に好まれるソフトな食感がいいんだが」などなど、業務用を主とした様々なオーダーに対して開発されたPB製品がここに盛り込まれているかまぼこです。洋・中・ヘルシーありと、職人の発想力と技術が毎日のように新たな味のかまぼこを生み出しています。よりおいしく、より楽しく、新たな注文に喜々として取り組む職人の技と姿勢に対して、「ウチの厨房ですね」と、特に長年に渡りレストランの皆様からお誉めの言葉をいただいております。



PB揚かまぼこ(参考)



PBテリーヌ風かまぼこ(参考)



二条市場創業当時(大正7年)



本社北海道工場



本店



工場直売店



苫小牧店



コンセプトは、「うれしい、おいしい、たのしい」 伝統とアイデアのかまぼこづくり。

明治33年に初代が札幌二条魚町(現 二条市場)に中島鮮魚店を構えてから、19年後の大正7年にかね彦は創業されました。

魚を知り尽くした鮮魚店が始めたかまぼことして評判を得て、以来今日まで先代達が築いた技術と信念は伝統となって、全ての社員に受け継がれています。

鮮魚相手のかまぼこの製造は、原料の獲れ高や気温の変化によって日々条件が変わります。その中で、品質の一定化こそ職人の腕の見せどころ。原料の選び方、すり方、配合のタイミング、加水の温度の全てを手で確かめる熟達した技のみがおいしいかまぼこを作るのです。そんな伝統に育まれた技に新たな発想を持って、研究開発された新しいかまぼこも次々と生み出されています。これからも世代を問わずに愛され、健康に召し上がっていただくために、徹底した衛生管理と品質管理をもって皆様の食卓を飾るように、かね彦はおいしさを守り続けます。

かね彦のかまぼこは、全国の蒲鉾品評会において、農林大臣賞、厚生大臣賞、知事賞、水産庁長官賞他、加工食品のコンクールにおいて多数の賞を受賞しています。また、資源の有効利用の確保、環境保全の推進に寄与したとして農林水産大臣より表彰されています。

おかげさまで創業100周年



蒲鉾のかね彦

本 社 / 工 場 札幌市白石区東札幌6条1丁目2の26
TEL.011-823-1181 FAX.011-823-0881

本 店 札幌市中央区南9条西3丁目(パークホテル前)
TEL.011-531-7343 FAX.011-563-3953

販 売 店 ●工場直売店(直)011-823-1181
●苫小牧店(代)0144-32-2606

ホームページ: <http://www.kanehiko.jp>
E-mail: info@kanehiko.jp

