



伝統の味 100年へ
武田の

釜かまぼこ

100年

伝統の石臼製法による

釜かまぼこ製造工程 のご案内



伝統の味、100年へ

武田の釜かまぼこ

〒985-0016 宮城県塩釜市港町二丁目15番31号

TEL.022-366-3355

AM9:30~PM4:00

(但し、1月・2月はPM3:00迄)



販売店一覧

宮城県内

仙台駅エスパル B1F おみやげ通り
仙台駅おみやげ処 3号・4号店
松島さかな市場
松島観光物産館
道の駅おおさき

あら伊達な道の駅
道の駅三本木
ヨークベニマル 塩釜北浜店
しおがま・まちの駅
長者原サービスエリア(下)

宮城県外

【東京】羽田空港
【東京】池袋 ふるさとプラザココ宮城

武ささの3つのこだわり

①メイン素材は高ランクの スケソウダラを使用

船の上で加工された洋上すり身で、
鮮度抜群の素材です。

②伝統の100%石臼製法

魚の繊維を壊しすぎず、
魚本来の旨みと歯ごたえを実現しております。

③塩釜の地酒「浦霞」を100%使用

隠し味に全国的に人気の地酒を使用しています。

釜かまぼこ手焼き体験

無料

本パンフレットを塩竈本店にお持ちいただくと、千円お買い上げごとにおひとり分の釜かまぼこ手焼き体験をサービスいたします。※団体のお客様は除きます。

所要時間
15分

済チェック






おいしい笹かまぼこができるまで

主に使用している魚

洋上(母船内)工程 (ようじょう(ぼせんない)こうてい)

水揚げ (みずあげ)

水揚げされた魚を母船(みづあがり) (船内すり身製造工場) に集めます。



洋上すり身加工 (ようじょうすりみかこう)

魚肉のみを採肉し、水さらし(洗浄)してパッキングします。




急速冷凍 (きゅうそくれいとう)

板状に加工されたすり身を-25℃以下で急速冷凍します。



スケソウダラ

山口県や宮城県以北の日本海北部、オホーツク海、ベーリング海、北太平洋に分布



武田の笹かまぼこでは北米産のスケソウダラを洋上すり身に高品質すり身を使用。

イトヨリダイ

南日本から東シナ海、台湾、南シナ海、ベトナム、フィリピン、オーストラリア北西部に分布



武田の笹かまぼこでは東南アジア産のイトヨリダイを使用。

工場内工程 (こうじょうないこうてい)


擂潰・調合 (らいかい・ちようごう)

すり身に調味料を加えながら石臼で丁寧に練り(擂潰)ます。現在ではフードカッターを使用するメーカーが多い中、当社では伝統の石臼製法を守り続けています。




[プレーン味] (プレーン味以外) 混ぜ込み

練りあがったすり身に、牛タン、ゆずなどの原料を追加し混ぜます。



成形串付 (せいけいくしづけ)

練りあがった材料を型型に入れ串付けされ出てきます。ここで笹かまぼこ独特の形状ができます。




笹形成形 (ささがたせいけい)

職人の手の指を模した波型ローラで形を整えます。




焼路 (やきろ)

遠赤外線とガスを使い焼きます。(中心温度は75度以上まで)




放冷 (ほうれい)

送風で20分間熱を冷まします。




和紙包装商品 袋詰め (わしほうそうしょうひん ぶくろづめ)

和紙包装を行います。



真空包装商品 真空包装 (しんくうほうそうしょうひん しんくうほうそう)

真空機械を使用し、袋の中の空気を抜きます。



滅菌 (めつきん)

90℃以上の熱湯で約20分かけて滅菌します。



冷却 (れいじやく)

10℃以下の冷水に約15分くらべて冷やします。



金属探知機 (きんぞくたんちき)

金属の遺物が混入していないかチェックします。



冷蔵保管 (れいぞうほかん)

冷蔵庫で保管し出荷となります。