

京かまぼこ大栄の お正月向け商品

その他業務用おせちの蒲鉾（特々大蒲鉾、日の出蒲鉾、有平蒲鉾等も多数お作りしています。
詳しくはお問い合わせ、又は弊社ホームページご覧ください。



保存料無添加蒲鉾「西陣」(にしじん)

保存料不使用、赤にも天然色素を使用した、
こだわりの料理店向けにお作りした蒲鉾で
す。210g（赤・白）



お正月用特上板「聚楽」(じゅらく)

美味しさそのままに、お正月の定番蒲鉾、
特大板は当店の所在地である聚楽第跡にちな
んで、「聚楽」としてリニューアルしました。
190g（赤・白・焼・かの子・粒焼・青）



京蒲鉾「小袖」(こそで)

背は高め、少し細身で上品な、料亭おせちに
好んで選ばれる蒲鉾です。150g（赤・白・焼・
かの子・粒焼・青）



ちーず蒲鉾

お子様にも大人気。チーズと蒲鉾が抜群の相性
で、お正月のおつまみにピッタリです。125g



京の伊達巻

ほどよい甘みとふわふわ食感。蒲鉾と並び、
おせちの定番商品です。180g



うずら玉 (亀甲)

真ん中にうずら卵が入った亀甲型のめでたい
蒲鉾。半分に切ってお重にどうぞ。3個入り



玉子進丈

ソフトで滑らかな、当店の「しんじょ」に卵
を練り込んだお正月限定の商品です。205g



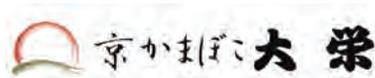
飾りかまぼこセット

京料理店をはじめ、料亭等にお作りしている
飾り蒲鉾をセットにしました。ご家庭のおせ
ちにもう一品彩りと華やかさを。5種類入り
※絵馬はその年の干支です。



練り物好きのための京おでん

練り物好きの為にお出しからこだわってお作
りしたおでんパック。京のごぼ天、ウィンナー
天、九条ネギボール天、たこボール天、うず
ら入天、大根、コンニャク入りの七種類。湯
煎で5分、アツアツおでんの出来上がり！



京都市上京区猪熊通中立売下ル猪熊1丁目351番地
TEL : 075-441-9225
<https://kyokamaboko.com/>

