

かま栄

かまぼこの贈り物



かま栄

- 本社 / 小樽市堺町3番7号 ☎0134-25-6181
- 工場直売店 / 小樽市堺町3番7号 ☎0134-25-5802
- 花園店 / 小樽市花園1丁目8番2号 ☎0134-22-1033
- 駅前第一ビル店 / 小樽駅前第一ビル1階 ☎0134-22-1166
- サンポート店 / 小樽駅前第二ビル地下一階 ☎0134-34-2708

札幌市内デパート売店（三越・丸井・大丸・東急）

マルヤマクラス店・新さっぽろサンピアザ店・新千歳空港店

インターネットでのご注文も承ります。

<https://www.kamaei.co.jp>



贈る気持ちにふさわしい かまぼこでありますように。

選り抜かれた素材は、新鮮で良質なものの。美味しさを追求し、職人が代々磨き上げてきた伝統の製法で作る上げる「かま栄」のかまぼこ。小樽の風土に育まれた味で、贈る人の想いに応えたい。大切な方への贈り物に、ぜひ「かま栄」のかまぼこをどうぞ。

ギフトセット

先様のお好みやご用途にあわせて選べるよう、多彩なラインナップをご用意いたしました。お中元やお歳暮、各種ご贈答にぜひご利用ください。



バラエティギフトセット[運河84]

小樽小町チーズ・小樽小町スパイシーベーコン・小樽小町かに
小樽小町ほたて・焼板・味昆巻・小樽港町チーズハム
小樽港町えび枝豆・ほたて焼・さけかま 各1個

9,072円(税込)



バラエティギフトセット[運河535]

小樽小町チーズ・小樽小町さけチーズ・焼板・味昆巻
ほたて焼・かにかま・チーズ焼ちくわ 各1個

5,778円(税込)



海味楽ギフトセット[海味楽375]

ほたて焼・かにかま・えびかま・うにかま・さけかま 各1個

4,050円(税込)



バラエティギフトセット[運河56]

小樽小町かに・小樽小町ほたて・焼板・磯辺巻
ほたて焼・かにかま・チーズ焼 各1個

6,048円(税込)



小樽小町ギフトセット[小町47]

小樽小町白・小樽小町チーズ・小樽小町さけチーズ
小樽小町ほたて・小樽小町かに
小樽小町スパイシーベーコン 各1個

5,076円(税込)



小樽港町ギフトセット[港町45]

小樽港町焼のし・小樽港町えび枝豆
小樽港町チーズハム・小樽港町ごもく豆腐
小樽港町コーン・小樽港町サーモン 各1個

4,860円(税込)



バラエティギフトセット[運河415]

小樽小町チーズ・小樽小町ほたて・焼板
あなご焼・小樽港町チーズハム 各1個

4,482円(税込)



バラエティギフトセット[運河39]

小樽小町スパイシーベーコン・焼板
小樽小町さけチーズ・ほたて焼・かにかま 各1個

4,212円(税込)



バラエティギフトセット[運河26-10]

小樽港町ごもく豆腐・焼板
オムかま 各1個 笹焼3枚

2,808円(税込)



海味楽

ほたて、かに、えび、うに、さけと
いった海の幸を贅沢に使い、熟練の
技で見た目も豪華に仕上げています。



ほたて焼
・ ・ 810円(税込)



かにかま
・ ・ 810円(税込)



うにかま
・ ・ 810円(税込)



さけかま
・ ・ 810円(税込)



えびかま
・ ・ 810円(税込)



小樽小町 白
(180 g) 648円(税込)



小樽小町 チーズ
(180 g) 756円(税込)



小樽小町 さけチーズ
(180 g) 864円(税込)



小樽小町 ほたて
(180 g) 1,080円(税込)



小樽小町 かに
(180 g) 972円(税込)



小樽小町
スパイシーベーコン
(180 g) 756円(税込)

小樽小町

ブレインタイプの白やぜいたくな素材を練り合わせた
バラエティ豊かな6種類をラインナップ。

板かまぼこ

祝いに欠かせない「紅板」「白板」をはじめ、
伝統の味を受け継いできた板かまぼこです。



紅板(200 g)
864円(税込)



白板(200 g)
864円(税込)



焼板(200 g)
972円(税込)

アラカルト

晴れの日の食卓に華を添えるオリジナルかまぼこです。
どれも吟味した素材を使い、ひと手間もふた手間もかけて
仕上げています。

鮭入りのすり身を
良質の昆布で巻きました。
昆布のうま味が引き立ちます。



味昆巻
・ 1,188円(税込)

すり身に焼き穴子をのせた
かまぼこです。



あなご焼
・ 864円(税込)

鮭とチーズを芯にして、すり身と
海苔で巻いた風味豊かなかまぼこです。



磯辺巻
・ 702円(税込)

チーズをはさんで焼き上げました。
チーズかまぼこのスタンダード。



チーズ焼
・ 702円(税込)

卵黄すり身がソフトな食感。
甘口の揚かまぼこ。



オムかま
・ 432円(税込)

「焼ちくわ」の中心にプロセス
チーズを詰めました。
オーソブルやおやつに。



チーズ焼ちくわ
・ 378円(税込)

玉子とチーズを練り合わせた
すり身を大海老に職人が一つ
一つ手巻きした揚かまぼこです。



海老の揚かまぼこ
・ 702円(税込)

いか、長ねぎ、青のり入りの
揚かまぼこです。いかの風味が
美味しさを奏でます。



烏賊の揚かまぼこ
・ 270円(税込)

すり身を昔ながらの製法で
1枚1枚丁寧に焼き上げました。
アクセントに青のりをふりかけた
甘口のかまぼこです。



醤油焼
・ 216円(税込)

焼の香ばしさとブリツとした食感で、
素材の味が引き立ちます。



小樽港町
焼のし
702円(税込)

相性抜群のチーズとハムが入った
かまぼこ。オーソブルにもお勧めです。



小樽港町
チーズハム
810円(税込)

すり身にコーンペーストを合わせ、
粒々のコーン入れたとてもソフトで
甘口のかまぼこです。



小樽港町
コーン
756円(税込)

卵黄すり身にえだ豆を入れ、えびを2尾
のせた贅沢なかまぼこです。おつまみにも
ピッタリです。



小樽港町
えび枝豆
918円(税込)

椎茸・牛蒡など五目の素材と優しい
食感。すり身と豆腐のハーモニーを
お楽しみください。



小樽港町
ごもく豆腐
756円(税込)

チーズの入った蒲鉾に燻したサーモンを
のせました。オーソブルにおすすめです。



小樽港町
サーモン
918円(税込)



小樽港町