

お慶びをかたる吉塚の婚礼蒲鉾

喜



●蒲鉾の歴史

古く神功皇后が生田の森で魚肉をすりつぶしたものを鉾の先にぬりつけて焼いて食べたのが、起りと言われて居ります。蒲鉾と言う名は室町時代に、かま(蒲)のほこ(鉾)に似て居るのでそう呼ばれた様です。豊臣秀吉も好んで食べたと言われて居ります。

●ごあいさつ

豊かな食生活を迎えた今、再び日本型の食事が見直されています。古くから親しまれている(かまぼこ)もその一つです。良質のタンパク質が豊富、そのうえ下ごしらえいらずの手軽さ、まさに現代人にぴったりの食品といえましょう。

創業明治40年、老舗の腕を生かし、味を生かして創製致して居ります。何卒、蒲鉾の真価を御賞味下さいませ様伏して御願ひ申し上げます。

四代目 主人敬白

創業明治40年

老舗 **吉塚蒲鉾店**

甘木市四日町本通商店街 (アーケード中央)

電話 0946 (22) 2610