

醤油の街 野田で作る

# かまぼこの八木橋

八木橋さんの蒲鉾だと色々な食べ方がありますよ



時間をかけて作る蒲鉾はとてもおいしいです

## 一級技能士の方が選びぬいた材料

特に、国内でとれた魚を使用しています。

〔サメ、たら、いしもち、からずか〕

蒲鉾の作り方とかかる時間

1人が蒲鉾40本作るのに半日かかります。

蒲鉾には魚の旨味が凝縮されています

こんなにあるおいしい食べ方！！

〔玉揚げを作る様子〕

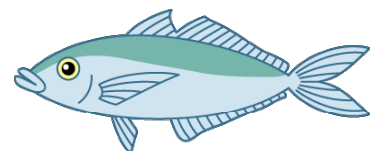
蒲鉾には、イタリアンドレッシング、ゆずこしょう。

さつまあげには、ケチャップ、マヨネーズなどが合います。

## 魚はどこから取り寄せているか

宮城、北海道、長崎などから取り寄せています。

新鮮なまま蒲鉾にしています。



今は機械で作っている所が多いですが、八木橋さんは一つ一つ手作業でつくっています。



住所 野田市野田241  
TEL[04]7122-8712