

東北夢の桜街道

～復興への祈りを捧げる 桜の札所・八十八カ所巡り～

ささかまぼこ

笹蒲鉾（きちじ、チーズ、サラミ入り）

三十番・日和山公園

昔ながらの石臼を用いた製造法で、一枚一枚丁寧に焼き上げた
素朴な味の笹蒲鉾です。



古来より竹や笹は「発展」のイメージをもち、「瑞々しくゆかしい」ものとして愛されてきました。笹蒲鉾の由来には諸説ありますが、その形状から、元は「手のひらかまぼこ」「ペロかまぼこ」などと呼ばれていたものが、仙台藩主伊達家の家紋「竹に雀」の笹にちなんで「笹蒲鉾」と呼ばれるようになったといわれています。大漁で取れ過ぎた吉次やヒラメなどの白身魚をすり身にして手のひらでたたき、焼いて保存食にしたのがはじまりといわれる、石巻を代表する特産品です。石巻蒲鉾では、素材にこだわり、厳選したすり身を使用。肉厚で弾力のある笹蒲鉾に仕上げました。お土産や贈答品としても大変喜ばれています。

販売価格（H26.1.31 現在）	各210円
販売形態	店舗での販売、お土産・お持ち帰り可、通販なし
販売時期	通年
店舗・事業者名	株式会社 石巻蒲鉾（かぶしきがいしゃ いしのまきかまぼこ）
店舗所在地	宮城県石巻市魚町一丁目5番地10（〒986-0022）
札所から店舗までの距離	3.5km（車で8分）
駐車場	あり
店舗営業時間・定休日	8:00～17:00・日曜、祝祭日
店舗電話番号	0225-92-1501
店舗ホームページURL	http://ishikama.co.jp/