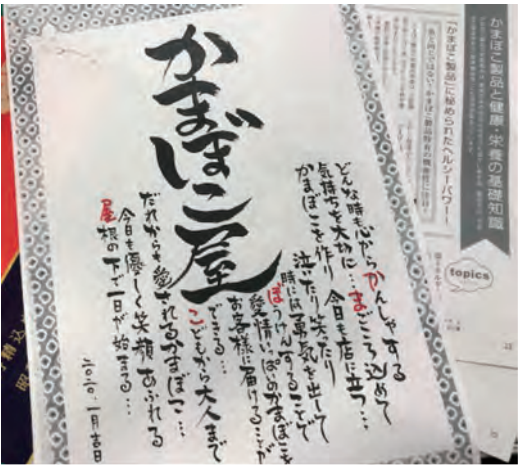




店頭で熱々の“かんぼこ”販売しています！

みゆき蒲鉾本舗
 ●長崎県雲仙市国見町土黒甲 44-14 ●TEL 0957-78-2554/FAX 0957-78-2312 ●メール miyuki-k@sirius.ocn.ne.jp ●9:00 ~ 18:00

「上質のたんぱく質、カルシウム、低脂肪、安い、料理が簡単。いいことだらけの“かんぼこ”です」と久山さんはいつもパワフル。



【大天】と呼ばれる天ぷら。/1枚180円～



“かんぼこ”
 食べていれば、
 元気でいられます。

ひちやま
 久山つや子さん

みゆき蒲鉾本舗

【雲仙人】「ものづくり」や「ことおこし」を通じて、雲仙市の良さを引き出す



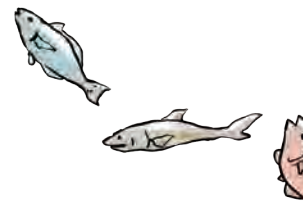
「かんぼこ」の歴史と味（つやまさん）の魅力を紹介します

- ①【とうふかまぼこ】は島原半島の郷土の味。/448円
- ②そのほか50種類も。
- ③雲仙産の藍を使って藍蒲鉾も開発中。
- ④「雲仙ではあるのが当たり前ですが、誇れる地域の食文化です」と蒲鉾講座で語る久山さん。



「上質のたんぱく質、カルシウム、低脂肪、安い、料理が簡単。いいことだらけの“かんぼこ”です」と久山さんはいつもパワフル。

平



「今日は時化で魚が獲れないから、お殿様に蒲鉾を献上しよう」という台詞がありました。うれしかったです、九百年以上歴史あるものを私は作っているんだと思って。長崎県は蒲鉾屋が日本で一番多く、消費量も一番です。歴史は気を抜くと途絶えてしまうから、時代に合うように飽きないように、いろいろなものを作っています。

清盛のテレビで