



お勧め

2012

萩焼き抜き蒲鉾 ゆず巻き
料金 (税込) 630円

【萩の食材】 ゆず

忠小兵衛蒲鉾本店

萩川上産の生柚子の皮を魚肉すり身に練り込み、一本ずつ丁寧に巻き上げた手づくりの逸品です。柚子の風味と蒲鉾の食感がバランスよくマッチしています。

お店から皆様へ



萩伝統の焼き抜き蒲鉾を元に萩かまぼこの新しい味を作っております。
ぜひ食べにいらしてください。
お待ちしております。

「忠小兵衛蒲鉾本店」は安政二年に創業して以来、日本海の鮮魚を原料に、代々受け継がれてきたこだわりの製法でじっくりと焼き上げる老舗蒲鉾店。萩の土産に焼き抜き蒲鉾、ごぼう巻きもお勧めです。

萩うまいもの特集 ～萩の食材を使用した旬の味～

忠小兵衛蒲鉾本店の萩メニュー

夏

商 品	萩の食材	料金 (税込)
農林大臣水産大臣賞受賞 萩焼き抜き蒲鉾 ゆず巻き	ゆず	630円
「忠小兵衛」2本入	萩沖でとれた新鮮なエソ、小鯛をブレンドしたすり身の蒲鉾です	1,150円
「萩巻き」(ごぼう巻き)	エソの皮でごぼうを芯に巻き焼き上げる萩の特産です	525円

テイクアウトメニュー	萩の食材	料金 (税込)
萩かまロール (プレーン、チーズ、ツナ) ※道の駅萩往還にて販売しております	新鮮なエソのすり身の蒲鉾をパン生地で包み揚げています	(1本) 180円
萩かまバーガー ※ご予約にてご用意しております	新鮮なエソのすり身の蒲鉾を挟んだヘルシーバーガーです	400円



萩かまロール



萩かまロール (チーズ)



萩かまバーガー



忠小兵衛蒲鉾本店

- ・ 住所／萩市椿陣ヶ原2757-1
- ・ TEL／ 0838-22-0457
- ・ 営業時間／ 8:30～18:00
- ・ 店休日／無休
- ・ アクセス／萩循環まあーるバス(西回り)バス停「金谷」より徒歩5分
- ・ 駐車場／バス3台・乗用車17台

萩かまロール販売中 道の駅萩往還

- ・ 住所／山口県萩市椿1258
- ・ TEL／ 0838-22-9889
- ・ 営業時間／ 9:00～18:00

