

丸八蒲鉾 湊川店



[創業年] 1923年(大正12年)

[売場面積] 45.0㎡(13.6坪)
※本支店合計

[事業従事者数] 10.2人

[営業時間] 9:30~17:30

[定休日] 日曜・祝日

[商品構成]

- 鱧入りてんぷら各種 85.0%
- その他練り製品(ちくわ等) 10.0%
- その他惣菜(おでん、鱧皮) 5.0%

[店舗所在地] 兵庫県神戸市兵庫区荒田町 1-22-1
ワレシティ KOBE 湊川公園 1F テナト 1

[URL・SNS] <https://maruhachikamaboko.jp>

[経営理念]

1. 食は生きるということ、あなたの人生に寄り添い、食の楽しみを追求し、あなたの健康寿命に貢献していきます。
2. お客様が美味しいと感動できる製品づくり、感動する顧客サービスを追求いたします。
3. 社員が丸八蒲鉾で働くことに誇りに思い、物心両面に満足のいく生活がおくれる会社を目指します。地元食材の活用、地域のイベントなどにも参加し神戸の活性化に貢献いたします。

先代から受け継いだ想いと技術で今日もお客様の笑顔のために

[お店の概要・経営ノウハウ]

1923年(大正12年)神戸で創業。

変わらぬ味、昔ながらの製法を受け継ぎながら、蒲鉾や天ぷら(魚のすり身を油で揚げた「揚げ蒲鉾(あげかまぼこ)」)を作る。すり身は神戸中央市場から仕入れた鱧を使用し、生魚を捌くところから始まるこだわり。ひとつひとつ手作業で作っている。店内には、名物の鱧入り天ぷらが25種以上並び、和菓子や洋菓子店でお菓子を選ぶような感覚で蒲鉾、天ぷらを購入できるスタイルを取り入れるなど工夫を凝らしている。

また、まもなく創業100年を迎える老舗が新ブランド「セルクル・ユイット」を立ち上げ、練り物に縁が薄いと言われる若者や女性向けにオーブントースターで焼いて食べる濃厚チーズを贅沢に使った新感覚かまぼこを開発している。