



宮城

震災から8年、感謝を忘れず  
伝統の味・技・心を伝える  
オリジナリティ  
あふれた蒲鉾

ささ圭

創業53年目を迎えるささ圭  
(宮城県名取市植松字人生、佐々  
木圭亮社長、022・784・  
1236、<https://sasakei.co.jp>)

は、東北の空の玄関仙台空港に  
程近い名取市植松で笹蒲鉾を中  
心とした練製品を製造している。

先の東日本大震災により、創  
業以来製造を続けてきた名取市  
閑上で本社工場をはじめとする  
3工場が全壊流失、4ヵ月後に  
唯一残った店舗に小さな工房を  
しつらえ笹蒲鉾を手造りするこ  
とで復活した。この工房から生  
み出される「手わざ笹蒲鉾」(希  
望・ふくゆり)は、どの工程に  
おいても職人の熟練した手業

(てわざ)と感性を要する逸品。  
伝統の味・技・心が一つになっ  
た同社の看板商品として、根強  
いファンに支えられているのも  
頷ける。

現在の地に工場を新設し、工  
房とともに安全安心な製品づく  
りをモットーに全社員が心を一  
つにして復興に向け励んでい  
る。

2014年に新発売したチー  
ズin蒲鉾「みやぎの雫」は、宮  
城県の豊かな海の恵みと大地の  
恵みを融合したおいしい雫(蒲  
鉾)。元氣な宮城県産野菜をす  
り身に練り込みクリーミーな  
チーズを包んだ可愛らしい蒲鉾  
は、第40回宮城県水産加工  
品品評会の「農林水産大臣  
賞」をはじめ数々の栄に浴  
した。若い女性に特に人気  
の蒲鉾である。

また、「海鮮蒲鉾」は4  
種の海の幸をすり身に載せ  
て蒸しあげたちよっぴり贅  
沢な蒲鉾だ。ハレの日の食  
卓で、鮮やかな魚介の彩り  
に心が弾む。「水産庁長官  
賞」受賞。

同社の製品はいずれも合  
成保存料を使用しない「か  
らだにやさしい蒲鉾」。震  
災で失ったものも大きかつ  
たが、得たものも少なくな  
い。感謝の気持ちを忘れず、  
笑顔になっていただけ  
うな蒲鉾をつくり続ける。



伝統の手業が活かした同社製品の数々。惣菜にも晩酌にも好適、食卓に美しい彩りを!