



杜のこんだてCafé

カフェ

すり身を基本に、地元食材や旬の海の幸・山の幸を組み合わせた”和惣菜”をお届けしている「杜のこんだて鐘崎」からの新提案。おいしく楽しくヘルシーなカフェごはんです。

7/1月
OPEN!



旬のお野菜ガレットと鯛だし ごはんの特製プレートランチ

地元でとれた旬のお野菜などを、すり身を練り込んだモチモチ食感の生地で包んだ特製ガレット。鯛だしミニごはんや季節のココット、サラダやデザートもついたスペシャルなプレートです。 税込1,300円

おさかなのだし香るリゾット ふわふわオムレツのせ

かまぼこの素材となる鯛や平目からとった上品なおだしで、丁寧に仕上げた風味豊かなリゾット。まるやかなオムレツとの相性が癖になる逸品です。サラダ、スープ付き。 税込1,080円



かまぼこ屋さんのスイーツプレート

上品な甘味と絶妙な食感の伊達巻をはじめ、食べて驚きの新感覚ソフトクリームなど、かまぼこ屋にしかつくれない新しいスイーツをお楽しみください。 税込800円

元祖SASAそふと(単品)

濃厚・まるやかだけじゃない！
食べて驚きの新感覚ソフトクリームです。 税込400円



Take Out!

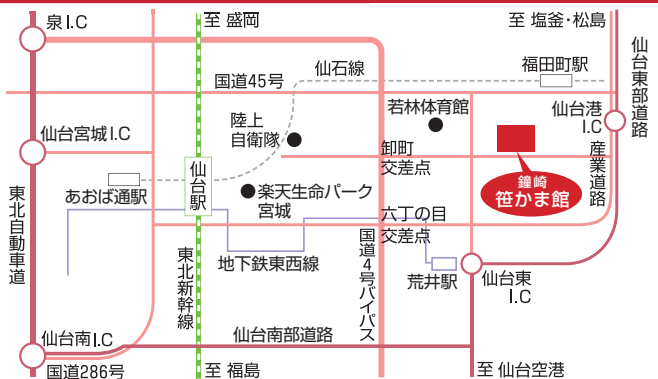
その他、お惣菜やお弁当など通常のテイクアウト商品も取り揃えております。

※写真はイメージです

鐘崎 笹かま館

〒984-0001 宮城県仙台市若林区鶴代町6-65
TEL.022-238-7170 FAX.022-238-7341
営業時間/9:30~18:00

©詳しくはWebサイトをご覧ください。
https://www.kanezaki.co.jp/shop/belle_factory/



鐘崎 笹かま館

リニューアルオープンイベント

[開催日]

7/6(土)・7/7(日) 9:30~18:00

鐘崎の企業理念である「おいしさ、楽しく」を、さまざまな形で、たくさんの方に感じていただきたい。

その想いで開館して以来、「鐘崎 笹かま館」は、地元仙台・宮城をはじめ

全国各地の皆様にご愛顧いただいております。

そして2019年、開館30周年を迎える今年、

「ここでしか見られない」「ここでしか体験できない」「ここでしか味わえない」

そんなしあわせをお届けしたいという、笹かま館の原点に立ち返り、

内容をよりいっそう充実させて、7月1日(月)にリニューアルオープンいたします。

鐘崎自慢のかまぼこはもちろん、

宮城が誇る食や文化を、存分にお楽しみください。

お得な特典情報

| 先着100名様に |

“紅白かまぼこ”
プレゼント!(各日)



| 1,500円(税込)以上お買い上げでもれなく |

“300円お買物券”
“500mlペットボトル飲料1本”
プレゼント! ※お一人様1回限りとなります。

◎3,240円(税込)お買い上げ毎に
鐘崎商品が当たる **抽選会** 開催!

特賞 **大漁旗1年分**

1等 **鐘崎1万円分商品券**

2等 **杜のこんだてCafé お食事券**



ハズレなし!

イベント情報



和太鼓グループ「Atoa.」が
オープニング&ライブ演奏!

演奏会場:七ヶ館

◎お子様向け

“和太鼓体験ワークショップ”も開催!

タイムスケジュール

9:30	オープニング
11:00~	Atoa.LIVE (1回目)
13:30~	お子様向け“和太鼓体験ワークショップ”
14:30~	Atoa.LIVE (2回目)

※詳しくはスタッフまでお尋ねください。



リニューアルオープン記念セット 限定販売!

鐘崎 福結び

税込3,500円

各日限定 50 セット



ぷっくら焼き コーナー

笹かまぼこを焼いてお召し上がり
いただけるコーナーです。
焼きたての熱さをお楽しみ
いただけます。

一本 税込200円

鐘崎おたのしみ袋

税込1,500円

各日限定 1,050 セット



笹かま手作り体験教室

魚のすり身の成型から、焼き上げまで、笹かまぼこ
づくりを楽しく体験することができます。



- 定員: 36名(定員になり次第受付終了)
- タイムスケジュール(所要時間は約45分です)
 - 1回目10:30~、2回目12:00~、3回目13:30~
 - 4回目15:00~、5回目16:30~
- 対象: 小学3年生以上
- 完全予約制
- 料金/お一人様 税込700円

杜のこんだてCafé

すり身を基本に、地元食材や旬の海の幸・山の幸を組み合わせた“和惣菜”をお届け
している「杜のこんだて鐘崎」からの新提案。魚へのこだわりと料理人のセンスが光る、
おいしく楽しくヘルシーなカフェごはんをゆったりお楽しみいただけます。



Take Out!
お惣菜・お弁当の
テイクアウトも
ご利用いただけます。



鐘崎ショップ

隣接する本社工場でつくられたきたての笹かまぼこを中心に、
地元仙台・宮城の多彩な“食”を販売しています。



ギフトサロン

ゆったりとした寛ぎの空間で
ご要望を伺い、「伝わる贈り物」を
ご提案させていただきます。



祝かまぼこ詰合せ「梅」
税込 3,000円

お好きな組合せて
ご購入いただける
「色あわせ」

鐘崎屋



鐘崎の創業当時の名称を受け継いだ「鐘崎屋」では、
仙台発祥の笹かまぼこをじっくりとご堪能いただけます。



政宗公乃食卓(要予約)

食通として知られた藩祖・伊達政宗公の
「おもてなしの心」を継承するお食事処です。



新・食・感

元祖 ぷっくら揚げ

ご注文をいただいてから丁寧に
揚げる、鐘崎屋の新名物です。
揚げたてならではの、ぷりぷり
ふっくらな味わいをお楽しみく
ださい。

一本 税込220円



手造り笹(真鯛)セット

朝、水揚げされたばかりの新鮮な真鯛を熟練の職人が丁寧
にさばき、すり身にし、焼き
上げます。職人の手業から
生まれる究極の一枚をご堪能
ください。

1セット税込1,000円

宮城の地酒

手造り笹かまぼこによく合う、宮城の
銘酒を厳選して取り揃えております。