

圖ノ如ク魚肉ヲ竹串ニツケタル也、今世蒲鉾店ニテ賣レルチクワト云モノ、上圖ノ如ク竹ニ魚肉ヲツケ蒸テ後、竹ヲ拔サル也、小口ヨリ截之バ、竹輪ノ形ナル故ニ名トス、是古ノ蒲鉾ニ近シ、今製ノ竹輪、右ノ圖ノ如クス、蓋シ外ヲ竹篋ヲ以テ卷包ミ蒸ス、略 中  
 半平。ハンベイハ蒲鉾ト同ク磨肉也、椀ノ蓋等ヲ以テ製之、蓋半分ニ肉ヲ量ル、故ニ半圓形ヲ以テ名トス、

京坂ニテハ半平ヲ胡麻油揚ゲトナシ、號ケテテンブラト云、油ヲ用ヒザルヲ半平ト云也、江戸ニハ此天麩羅方シ、他ノ魚肉海老等ニ小麦粉ヲチリヨロモトシ、油揚ゲニシタルヲ天ブラト云、此天麩羅京坂ニナシ、有之ハツケアゲト云、

江戸ノ半平ハ半圓ト方形ト二種アリ、半圓ヲ半月ト云、昔ハ半ゲツヲ專トシ、近年ハ角形ヲ專トス、蒲鉾ヨリハ米粉等多ク加ヘテ粗製多シ、  
 摘入。ツミイレ京坂ニ無之、或人云、昔ハウケイレト云、鯛肉ヲスリテ小梅實ノ形ニ製ス、冬ハ味噌汁ニ入之テ、ミズレノ吸物ト云ト也、

今制江戸ニテハ半平ト同品ノ魚肉也、四季トモニ味噌汁等ニ用之、粗製ノ膳ニ用フル也、  
 大坂ニテハ鱧肉ヲスリテ製之コトアリ、常ニハ賣ラズ、需ニ應テ別ニ製之、多クハ自製也、號ケテハモノスリミト云、味噌汁及ビ小芋ト醬油煮ニスルコトアリ、

〔天保十三年物價書上〕蒲鉾類引下直段取調書上

日本橋最寄蒲鉾屋之分

上	一 櫛形蒲鉾	巾長五寸八分	是迄賣直段貳百文
同	一角板蒲鉾	巾長六寸七分	是迄賣直段百文
同	一 小板蒲鉾	巾長九寸	引下賣直段拾四文
同	一 同	巾長九寸	引下賣直段拾三文