

# 素材の旨味を活かせるかは、職人の腕次第。

「かまぼこは、温度に始まり、温度で終わる。伝統の味を現代に伝えるかまぼこの匠・佐々木悦郎。」

## 温度が命。

「かまぼこは、温度に始まり、温度で終わる。播りから焼きまで、温度が重要です」と語るのは、伝統の味を今も守り続ける佐々木悦郎。この道ひとすじ45年のかまぼこ職人であり、阿部蒲鉾店の工場長である。

## 味を引き出す技。

かまぼこの材料は生もの、つくっている間も温度を上げない工夫が必要だ。「途中で温度が上がると、ぼそぼそとした食感のよくないかまぼこになってしまいます。温度に気を配りつつ魚をしつかり播り、塩を入れるタイミングも重要。かまぼこの原理として水分は最後に加えます。一気に機械で混ぜたのでは、この味は出せません。旨いものをつくるには技が要るんです」

## 決めては職人の感性。

佐々木のこだわりは、阿部蒲鉾店の製造現場のあちこちに反映されている。「昔ながらのつくり方に、こだわり、あえて製造工程を全自動化していません」衛生的で近代的な工場内にあるのは、しっかりと冷やされた石臼。職人がつきつきりて目を凝らし、すり身の状態と温度を見極めながら、材料を加え仕上げていく。「焼き上げにもこだわりがあり、うちの笹かまぼこは手焼きの時代と同じように側面まで焼き色がついています。機会があったら他と比べてみてください」

## 素材の味をきちんと。

かまぼこを知り尽くす佐々木には、こだわりの食べ方がある。「本場において、笹かまぼこは、表面を軽くあぶると焼き魚のような食欲をそそる香りがふわっと立つんです。絶妙な塩加減で、素材の味がきちんとして、食感もいい。うちのはそういうかまぼこです」職人のこだわりが生んだ逸品、ぜひ、賞味あれ。

私にできること。

それは、かまぼこの「美味しさと技術の伝承」でしょうね。



阿部蒲鉾店泉工場

工場長 佐々木悦郎

昭和25年生まれ。昭和44年、18歳で阿部蒲鉾店に入社。手作業での魚の身おろしから始まる当時の現場から、今の製造工程まで全てを把握する真のかまぼこ職人。伝統技術の継承、職人の確かな感性を育てることに力を注いでいる。

「仙台名産・笹かまぼこ」と命名したのは、1935年（昭和10年）に「阿部蒲鉾店」を創業した初代社長、伊達家の家紋「竹に雀」の笹にちなんで「笹かまぼこ」と名付けました。次第に名称が統一されて「仙台名産 笹かまぼこ」が定着しました。「阿部蒲鉾店の味は、「本流」の味です。そして、「本流」は「ただわつています。良い原料を使ってひとつ、ひとつ、丁寧に、じっくりと。だからこそ受け継がれてきた「本物」の味です。」

※写真は、創業当時から伝わる笹かまぼこの伝統製法を佐々木悦郎が再現いたしました。

## 素材の味を引き出す、頑固なまでのこだわり。

### 《原料へのこだわり》



阿部蒲鉾店には、代々受け継がれている「おきて」があります。「原料には、上級品を使う」というおきてです。水にさらして白く仕上げた上質のすり身に、さらに活きの良い鮮魚の落とし身を加えています。この原料へのこだわりが、魚の旨みと香りがしっかりと舌に届く伝統の味わいを生みだします。もちろん保存料は一切使用していません。

### 《技術へのこだわり》



旨いかまぼこをつくるには、全ての作業にコツがあります。機械化が進む現代においても、あえて手作業の部分を残し、先人から代々受け継がれた秘伝の技を守ってきました。現在、阿部蒲鉾店では、マニュアルでは伝えられない職人技を、若手に伝承することに力を注いでいます。国家資格である水産ねり製品製造業の1級技能士が3人、2級技能士が30人在籍中。かまぼこへの熱意を受け継いでいます。

### 《安心へのこだわり》



夕方、製造ラインが止まった後も、時間をかけ黙々と機械や道具を隅々まで入念に洗浄する泉工場の職人たち。東北のかまぼこ工場では唯一認証を受けた厚生労働大臣認定「HACCP（ハサップ）」や国際規格のISO22000の取得など、食の安心への姿勢にも妥協はありません。



A-15 3,750円(税込)  
【内容】厚焼笹15枚  
【箱サイズ】縦34cm×横24cm×高さ5cm

特別送料  
432円(税込)

## 厚焼笹

あつやきささ



N-18 3,132円(税込)  
【内容】笹かま千代18枚  
【箱サイズ】縦34cm×横24cm×高さ5cm

特別送料  
432円(税込)



商品題字は伊達政宗公直筆

《受付期間》12月31日(水)まで

《年内着希望の場合》

《店舗でのご注文》12月27日(土)まで

《通販でのご注文》12月26日(金)までお申込みください。

《冬ギフト特別送料最終発送日》2015年1月4日(日)

年内着希望の場合の受付締切日

【店舗】12月27日(土)まで  
【通販】12月26日(金)まで

10,800円(税込)以上  
送料無料!

限定9商品

全国一律クール便

特別送料 432円(税込)

■ 受付締切日 12月31日(水)まで

■ 発送期間 2015年1月4日(日)まで

※ご注意ください!お届け先1ヶ所に複数商品を送りする場合は、最も安い送料でお届けします。



AG-7 3,792円(税込) 特別送料 432円(税込)

[内 容] 笹かま千代8枚・笹だより4枚・菜ころん4個・スモークン6枚  
[箱サイズ] 縦35.5cm×横29cm×高さ4cm

濃厚でやみつきになると好評のスモークン入りの3千円台ならこちら。  
本物の味、笹かま千代が入っています。



汐-A8S 3,296円(税込) 特別送料 432円(税込)

[内 容] 笹かま千代8枚・笹だより3枚・菜ころん4個・笹のさち3個・チーズボール3個  
[箱サイズ] 縦34.5cm×横26.5cm×高さ4.5cm

単品商品が5種。バリキンシヨ、豊富な3千円台ならこちら。本物の味、笹かま千代が入った人気セットです。



F-8 2,580円(税込) 特別送料 432円(税込)

[内 容] 笹かま千代6枚・笹だより8枚・チーズボール4個  
[箱サイズ] 縦31.5cm×横21cm×高さ4cm

チーズボールが入ったお求めやすいセットならこちら。  
本物の味、笹かま千代が入っています。



人気の定番ギフト商品、自信をもっておすすしめします。



A-15 3,750円(税込) 特別送料 432円(税込)

[内 容] 厚焼笹15枚  
[箱サイズ] 縦34cm×横24cm×高さ5cm

【伝統定番】  
旨み・弾力・香り。通好みの笹かまぼこで、こだわりのある大人の方へのギフトならこちら。



N-18 3,132円(税込) 特別送料 432円(税込)

[内 容] 笹かま千代18枚  
[箱サイズ] 縦34cm×横24cm×高さ5cm

【伝統定番】  
本物の味で、仙台らしさをシンプルに伝えたいならこちら。



海-A1 4,342円(税込) 特別送料 432円(税込)

[内 容] 厚焼笹8枚・笹だより6枚・菜ころん8個・ささの香3個  
[箱サイズ] 縦29cm×横35cm×高さ5.5cm

通好みの厚焼笹と6つの具が楽しい菜ころん。安定した人気のセットです。



厚焼-2段冬 5,342円(税込) 2段重ね 特別送料 432円(税込)

[内 容] 厚焼笹10枚・笹だより4枚・ささの香3個・スモークン3枚・えび焼2枚  
[箱サイズ] 縦21cm×横34cm×高さ8.5cm

冬季限定えび焼入りで、5千円台ならこちら。高級感・ボリューム感のある二段箱。通好みの厚焼笹と、濃厚味で好評のスモークンも入っています。



千代冬だより 3,528円(税込) 特別送料 432円(税込)

[内 容] 笹かま千代8枚・笹だより4枚・チーズボール5個・えび焼2枚  
[箱サイズ] 縦35.5cm×横29cm×高さ4cm

冬季限定えび焼入りで、3千円台ならこちら。本物の味、笹かま千代が入った冬の人気セットです。  
※千代冬だよりは上記特別包装にてご発送致します。



海-A6 4,767円(税込) 特別送料 432円(税込)

[内 容] 厚焼笹8枚・笹だより3枚・チーズボール3個・ささの香3個・えび焼3枚  
[箱サイズ] 縦29cm×横35cm×高さ5.5cm

冬季限定えび焼入りで、4千円台ならこちら。通好みの厚焼笹が入っています。

人気の特選ギフトが  
お得な特別送料で。