



株式会社 阿部蒲鉾店

本社：仙台市青葉区中央二丁目3番18号

Tel:022-222-6455 お客様相談室:0120-23-3156

プレスリリース カテゴリー: [お歳暮・冬ギフト]

2014年11月10日発信

報道関係者 各位

阿部蒲鉾店が、自信を持っておすすめします。「上質な素材」を「高い技術力」でつくったかまぼこ。

「きちんと素材の味がする。」2014年 阿部かま冬ギフトを発売。

創業 79 年を迎えた笹かまぼこの老舗 阿部蒲鉾店（宮城県仙台市、代表取締役社長 阿部賀寿男）では、11 月より冬のギフト商品の承りを開始いたしました。

職人のこだわりが生んだ、魚の旨みがしっかりする「笹かまぼこ」を中心に、12 万枚を超える大ヒット商品、冬季限定「えび焼」が入った詰合せや、数量限定の高級笹かまぼこの詰合せなど、バラエティ豊かに 40 アイテムをラインアップいたしました。



●冬季限定商品「えび焼」



●2014年 阿部かま冬ギフト メインイメージ

『本当においしい笹かまぼこは、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』

“2014 年 阿部かま冬ギフト” のテーマは「きちんと素材の味がする。」です。本物の笹かまぼこは「魚の旨み」がしっかり味わえます。その理由を、創業以来、原料にこだわり、技術にこだわり、安心にこだわり蒲鉾をつくり続けている、当社の工場長、佐々木悦郎のインタビュー記事にて掲載しました。この道 45 年、かまぼこの匠が語る「きちんと素材の味がする。」 当社のかまぼこづくりの真髓を詳しくご紹介しております。

(一部抜粋) 『本当においしい笹かまぼこは、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』

立つんですよ。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』

「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。揚げを焼きて、温度が重要で、下と揚げるのは、伝統の味を守り続ける佐々木悦郎への敬意として、45年のかまぼこ職人であり、阿部蒲鉾店の工場まで。」

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ばばばと食感がよくないかまぼこになってしまう。温度に乳配りつゆをしっかりと塗り、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、一氣に熱で凍めたのでは味は出せません。旨いものをつくるには技が必要なんです。」

決めては職人の感性。
 佐々木悦郎は、阿部蒲鉾店の製造現場のありさまを反映されている。「昔ながらのつくり方じたり、あえて製造工程を全自動化したいまん」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白職人がささり目で目を凝らし、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、だわりがあり、うちのせき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、機会があつたられど比べてみて下さい。」

素材の味をきちんと。
 かまぼこを和食にす佐々木悦郎は、だわりの食べ方を「本場においしきかまぼこは、表面を焼くのと焼き魚のような食感をとる香りがよむ」と言っています。絶妙な塩加減で、素材の味がきちんとして、食感もよい。うちのほうはそういうかまぼこです。職人のこだわりが生んだ逸品にぜひ、興味あれ。

私にできること、それは、かまぼこの「美味しさ」と技術の伝承です。

「名付け親」
 「山形県産、すまは、ことせうたの2種を100%配合し、阿部蒲鉾店を創業した初代社長、伊達家次郎（伊達政宗の孫）に「かまぼこ」と名付けられた。次第に各社が追随して、山形県産すまはが主流となり、阿部蒲鉾店では「すまは」のみを使用しています。そして、本流はたつて、良い材料を使い、つくりだすことになりました。」

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

※佐々木悦郎のインタビュー記事は、http://www.abekama.co.jp/shop/user_data/sasakamaboko.php からご覧いただけます。

12万枚を超える大ヒット商品、「えび焼」が冬季限定で登場

2012年に復活して以来、毎年ご好評を頂いている、冬季限定商品「えび焼」。2014年も登場です（1枚 税込432円）。昨年、予想を大きく上回る12万枚を超える大ヒットとなりました。ギフトやご自宅用、お正月用と様々なシーンでご利用いただけたため、多くの皆様にご支持をいただく結果となりました。

この「えび焼」の人気の秘密は2つ。内容量が100gという大きさと厚みがあるところ、中には大粒のむきえびがたっぷり入っているとこです。食べた瞬間に口の中に広がる、えびの甘みとかまぼこの魚本来の旨み、そしてプリッとした食感が味わえます。

「美味しくて、大きくて厚くて、みんな大好き」

阿部のじまん
えび焼
 阿部蒲鉾店

冬限定
えび焼

昨年は12万枚を超える大ヒット。冬の人気商品、今年も登場です。

さらに、毎年この時期が来るのを待ち望んでいるお客様より『年中食べたいくらい好き。冬だけなので発売されるのを待っています (20代女性)』『厚みがすごいです。子供たちも、おっきい！おっきい！と喜んでました。大人でも食べ応え十分のボリュームです (40代女性)』とお喜びの声も頂戴しています。

もちろん、えび焼の原料となる魚のすり身にはわずかしか取れない上級グレードのすり身だけを使用。魚肉はいとより、たら、ぐちの3種類を蒸しかまぼこに最適な比率でブレンド。阿部かま秘伝の素材を引き出す製法で魚とえびの旨みを上手に引き出すことで、一口入れたときの食べ応えと絶妙な口当たりを実現しています。もちろん、保存料は一切使用しておりません。阿部蒲鉾店だからこそ出せた上質な冬の味をぜひお召し上がりくださいませ。



バラエティ豊かに 40 アイテムをラインアップ

今回の冬ギフトは、冬季限定「えび焼」が入った限定詰合せ 8 アイテムを始め、阿部蒲鉾店の二大笹かまぼこ「笹かま千代 (ささかませんだい)」「厚焼笹 (あつやきささ)」の詰合せや、人気の定番詰合せ、ボリューム感たっぷりの高級ギフト、ご自宅用品など約 40 アイテムをご用意いたしました。もちろん当社の商品は全て、保存料を一切使用しておりませんので贈り物にも安心してご利用いただけます。

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!**
 受付締切日 12月31日(木)まで ■ 発送期間 2015年1月4日(日)まで

人気の定番ギフト商品、自信をもっておすすめします。

AG-7 3,792円(税込) 特別送料 432円(税込)

【内】 笹かま千代8枚、厚焼より4枚、ささかませんだい4枚、スモークワゴン6枚
 【サイズ】 縦31.5cm×横29cm×高さ4.5cm

A-15 3,750円(税込) 特別送料 432円(税込)

【内】 厚焼笹15枚
 【サイズ】 縦34cm×横24cm×高さ5cm

厚焼-2段 冬 5,342円(税込) 特別送料 432円(税込)

【内】 厚焼笹(10枚、厚焼より4枚、ささかませんだい) 2枚、クワガタ、えび焼2枚
 【サイズ】 縦21cm×横34cm×高さ6.5cm

千代 冬だより 3,528円(税込) 特別送料 432円(税込)

【内】 笹かま千代8枚、厚焼より4枚、ささかませんだい4枚、スモークワゴン2枚
 【サイズ】 縦35.5cm×横29cm×高さ4cm

海-A1 4,342円(税込) 特別送料 432円(税込)

【内】 厚焼笹8枚、厚焼より4枚、ささかませんだい4枚、ささの巻3巻
 【サイズ】 縦29cm×横35cm×高さ5.5cm

F-8 2,580円(税込) 特別送料 432円(税込)

【内】 笹かま千代6枚、厚焼より2枚、ささかませんだい4枚、スモークワゴン4枚
 【サイズ】 縦31.5cm×横21cm×高さ4cm

**人気の特選ギフトが
お得な特別送料で。**

海-A6 4,767円(税込) 特別送料 432円(税込)

【内】 厚焼笹4枚、厚焼より4枚、ささかませんだい4枚、ささの巻3巻、えび焼2巻
 【サイズ】 縦29cm×横35cm×高さ5.5cm

冬季限定えび焼入りで、5千円台までなら、高級感たっぷり！感動ある一品贈り。通行の厚焼笹と、濃厚味で好評のストラクも入っています。

冬季限定えび焼入りで、5千円台までなら、本物の味、笹かま千代が入った、冬の人気です。

冬季限定えび焼入りで、4千円台までなら、通行の厚焼笹が入っています。

なお、期間中、人気の特選ギフト 9 品を阿部蒲鉾直営店、通信販売およびオンラインショップに限り、全国クール便 432 円(税込)の特別送料にて承ります。また、それ以外の商品についても全国クール便 756 円(税込)でご発送いたします。さらに、お届け先が一か所で商品代金が 10,800 円 (税込) 以上の場合は送料が無料となります。また、お歳暮時期のご発送は大変混雑いたしますので、お早めのご注文をおすすめいたします。

ご注文はこちらから

- オンラインショップ : <http://www.abekama.co.jp/shop/>
- 通販受注センター : フリーアクセス 0120-33-5541
受付時間 9 : 00 ~ 18 : 00
- 直営店 : 下記 URL の店舗一覧をご参考ください
URL : <http://www.abekama.biz/>

<会社概要>

名称 株式会社阿部蒲鉾店

創業 1935 年 10 月

代表者 代表取締役社長 阿部賀寿男

事業内容 笹かまぼこ等、魚肉練り製品の製造加工・開発および販売

[URL] <http://www.abekama.co.jp/>

[Shop] <http://www.abekama.co.jp/shop/>

[Blog] <http://www.abekama.biz/>

[FaceBook]

<http://www.facebook.com/abekamabokoten>

<本件に関するお問い合わせ>株式会社 阿部蒲鉾店

責任者：ブランド推進室 齋藤 和彦 / 担当者：川瀬

TEL : 022-378-4803 FAX : 022-378-4807 E-mail : kawase@abekama.co.jp