

多いときで一日 4,000 本以上を販売する、”仙台の食べ歩きの定番”  
『ひょうたん揚げ』。3月5日(土)、JR 仙台駅構内に初の専門店がオープン！  
～揚げたてサクサクの『ひょうたん揚げ』が仙台駅でお買い求めいただけます～

創業 80 年を迎えた仙台名産笹かまぼこの老舗・阿部蒲鉾店は、この度 JR 仙台駅構内に「阿部かま ひょうたん揚げ店」を 2016 年 3 月 5 日（土）にオープンいたします。これまで阿部蒲鉾店本店、kobo スタ宮城店(楽天イーグルスホームゲーム開催時)の 2 店舗のみで販売しておりました仙台名物『ひょうたん揚げ』が、JR 仙台駅構内の便利な場所にある専門店です。手軽にお買い求めいただけるようになります。



「阿部かま ひょうたん揚げ店」店舗イメージ

●仙台名物『ひょうたん揚げ』とは？



ひょうたん揚げ断面

『ひょうたん揚げ』は、まあるいボール状の蒸しかまぼこをほんのり甘い衣で包んで揚げた、アメリカンドック風スナックです。

店内でひょうたん揚げ専用の生地を使い、一本一本手づくりでかわいらしい“ひょうたん”の形に揚げています。提供するのはもちろん揚げたて。そのままだでもおいしいですが、お好みでケチャップをつけてお召し上がりください。

●多いときで一日 4,000 本以上販売する”仙台の食べ歩きの名産”。ついに専門店がオープン！



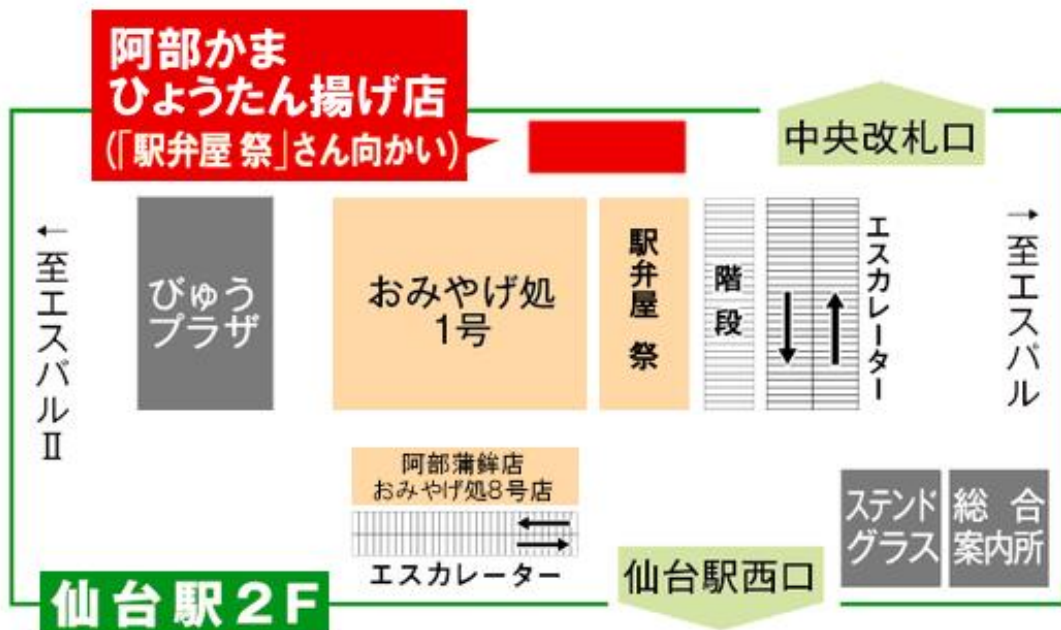
『ひょうたん揚げ』が誕生したのは 30 年前、仙台市で毎年 5 月に開催されている「仙台青葉まつり」の第一回開催のときでした。現在販売している阿部蒲鉾店本店では平日でも列ができ、多いときには一日 4,000 本以上も売れるほどの人気ぶり。地元仙台をはじめ、観光客の皆さまにも仙台の食べ歩きで外せないグルメとして愛されている仙台名物です。

揚げたてのサクサク感はもちろんのこと、SNS で写真をシェアしている方も多いかわいらしい“ひょうたん”

の形、テイクアウトしておやつ感覚で食べられる手軽さが子どもから大人まで人気の理由です。そんな 30 年の歴史を持つ、“仙台のソウルフード”ともいえる『ひょうたん揚げ』の専門店がこの度ついにオープンいたします！

●場所は JR 仙台駅 2 階の中央改札近くで新幹線に乗る前に立ち寄りやすい便利な場所。

「阿部かま ひょうたん揚げ店」がオープンする場所は JR 仙台駅の中央改札がある 2 階北側。買い物や通勤のついでにお立ち寄りいただけるのはもちろん、近くのエスカレーターからは新幹線の改札がある 3 階に行けるので、「新幹線の出発まで時間がない！」という方でも、乗車前に『ひょうたん揚げ』をお買い求めいただけます。



●実は意外と知られていない、「当たり」が出たらもう一本プレゼント！



『ひょうたん揚げ』を召し上がる際、串の先端を必ず見てください！「当たり」と書いてあれば、店頭でもう1本プレゼントいたします。

**【店舗概要】**

- ・店舗名：阿部かま ひょうたん揚げ店
- ・所在地：宮城県仙台市青葉区中央1丁目  
(JR 仙台駅2階「駅弁屋 祭」さん向かい)
- ・オープン日：2016年3月5日(土)
- ・営業時間：9：00～21：00
- ・TEL：022-395-8022 (FAX 共通)
- ・販売商品：ひょうたん揚げ 1本200円(税込)

※飲食スペースはございませんので、テイクアウトのみとなります。

<会社概要>	株式会社阿部蒲鉾店 代表取締役社長 阿部賀寿男 1935年10月創業 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
<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