

2016年5月26日発信

夏季限定。かまぼこに、青森県産肉厚ほたてがたっぷり。シンプルにほたての旨みを味わう『ほたて焼』、スイートバジル入りでイタリアン風『ほたて焼 バジル』

～笹かまぼこの名付け親・阿部蒲鉾店が夏季限定『ほたて焼』を販売開始～

創業80年の仙台名産笹かまぼこの老舗・阿部蒲鉾店は、6月1日より期間限定で『ほたて焼』を販売開始いたします。

『ほたて焼』は、青森県産ほたてを練り込んだかまぼこです。ぷりぷりな肉厚ほたてを贅沢に使い、匠の技で仕上げました。シンプルにほたての旨みを味わう『ほたて焼』と、スイートバジル入りでイタリアン風『ほたて焼 バジル』の2種類です。

URL：<http://www.abekama.co.jp/shop/>



●ほたての旨みがぎゅっと凝縮。素材にこだわった、特別なかまぼこ。

『ほたて焼』には、青森県むつ湾のほたてだけを使用しています。むつ湾には春になると、世界遺産でもある白神山地から豊富な栄養を含んだ雪解け水が流れ込むため、むつ湾で獲れたほたては甘みが強く、かまぼこに入れてもほたてのおいしさが味わえるのです。ていねいにほぐされた貝柱をバター、酒、醤油などで味付け、ほたての旨みを引き立てています。

もちろんそのほたてを練りこむ魚のすり身にも、とことんこだわっています。わずかしか取れない上級グレードのすり身だけを使うことで、上質なかまぼこにほたての旨みがぎゅっと凝縮され、二つの素材の絶妙なコンビネーションを味わえます。

●シンプルにほたての旨みを味わうなら『ほたて焼』、スイートバジル入りでイタリアン風に味わうなら『ほたて焼 バジル』。



『ほたて焼』『ほたて焼 バジル』 各1個 260円 (税込)

『ほたて焼』のバリエーションは、2種類。

シンプルにほたての素材の旨みを味わいたい方には、プレーンの『ほたて焼』をおすすめいたします。かくし味にほんのりバターと醤油を加えておりますので、軽く温めると、お口の中でほたての味わいとバターのまろやかな風味をお楽しみいただけます。

かまぼことバジルの新しい味わいを発見したい方には、『ほたて焼』にバジルを加え、イタリアン風の『ほたて焼 バジル』をおすすめいたします。かまぼこにバジルと言うと意外な組み合わせだと驚かれる方もいらっしゃると思いますが、実はこれがベストマッチ。ソテーやパスタのような油っぽさもなく、爽やかな香りが、淡白な上級グレードのすり身とほたての味わいを引き立てます。

●ころんとしたかわいいカタチもかわいいと好評です。



1個当たり 30g サイズ縦約 5 cm×横 5.5 cm

味だけではなく形も味にちなんで、ほたての貝殻を模りました。和食にも洋食にも合うので、ワンプレートにサッと添えて。サニーレタスやベビーレタスと一緒にサラダとして盛り付けるのもおすすめです。かわいいカタチなので、とっても“インスタ映え”しそうです。

【商品概要】『ほたて焼』の入ったセットをご用意しております。

夏ギフトや帰省土産にもお使いいただける、ほたて焼と定番の笹かまぼこのセットです。



お友達への気の利いた手土産にも使える、お手頃価格のほたて焼のセットです。



阿部の夏だより S 3,770円 (税込・送料別)
 内容：阿部の笹かまぼこ 8枚、笹だより 3枚、チーズボール 3個、ほたて焼 2個、ほたて焼バジル 2個

ほたて焼 8個入 2,230円 (税込・送料別)
 内容：ほたて焼 4個、ほたて焼バジル 4個

ご注文：2016年8月25日(木)まで 発送期間：2016年6月1日(水)～8月28日(日)
 オンラインショップ：<http://www.abekama.co.jp/shop/>



阿部蒲鉾店の代表商品「阿部の笹かまぼこ」

たら、いとより、ぐちのほか、高級魚吉次を使い、かくし味として醤油を加えることで、魚の旨みが際立つ味わいに。すり身が空気をふんわりと抱き込む独自の製法により、やわらかな食感とぷりぷりした噛みごこちを実現しました。
 側面までじっくりと焼き上げた、香ばしい風味をおたのしみください。(1枚 190円・税込)

【販売店舗一覧】

仙台市内

本店、三越店、藤崎店、エスパル仙台店、おみやげ処 8号店、おみやげ処 2号店、泉中央店、泉インター店、南光台店、吉成店、イオン仙台中山店、ヨーク市名坂店、イオン仙台幸町店、長町モール店、泉工場売店

宮城県内

松島寺町店、イオンモール利府店、イオンモール富谷店、大河原店、イオン名取店、南インター店、古川台町店

山形・岩手・福島

エスパル山形店、山形大沼店、山形蔵王インター店、盛岡フェザン店、川徳店、エスパル福島店、エスパル郡山店

通信販売

電話 (フリーアクセス) / 0120-33-5541 EC / <http://www.abekama.co.jp/shop/>

<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