

笹かまぼこは、暑さで食欲の落ちる夏にこそおすすめです。この夏は、おいしくて、からだを気遣うギフトを贈りませんか。

～笹かまぼこの名付け親・阿部蒲鉾店が『2016年阿部蒲鉾店夏ギフト』を受付開始～  
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『2016年阿部蒲鉾店夏ギフト』の受付を開始いたしました。

「阿部の笹かまぼこ」は、暑さで食欲の落ちる夏にこそおすすめです。そのままでももちろんおいしく召し上がれますが、山葵（わさび）や茗荷（みょうが）などの薬味を添えると、さっぱりと、より一層おいしく召し上がれます。

『2016年阿部蒲鉾店夏ギフト』では、そんな「阿部の笹かまぼこ」などが入ったセット9商品をお得な特別送料 全国一律クール便 432円 で承ります。この夏は、おいしくて、からだを気遣うギフトを贈りませんか。

2016年阿部蒲鉾店夏ギフト URL : <http://www.abekama.co.jp/shop/>



## ●夏におすすめ！笹かまぼこのおいしい食べ方をご紹介します

夏は暑さで食欲減退する方も多いのではないのでしょうか。そんなとき、「阿部の笹かまぼこ」がおすすめです。魚が原料だからヘルシー、しかも冷蔵庫から出してすぐ食べられるからとっても手軽です。さらに夏は薬味を添えると、魚の香りと味わいが一層際立ち、さっぱりとしたおいしさに箸も進んでしまいます！



おすすめの食べ方その1≫茗荷（みょうが）を添えて。

暑い夏にはぴったりの、爽やかな香りが魅力の薬味です。かまぼこにも良く合い、魚の香りと味わいを鮮やかに引き立て、食欲を刺激します。茗荷は「千切り」にすると、シャキシャキ感が味わえますよ。



おすすめの食べ方その2≫山葵（わさび）を添えて。

ツンと抜ける辛みと豊かな香りが命の山葵は、魚介類との相性も抜群。魚介の繊細な香りやコクを鮮やかに引き立てます。笹かまぼこと一緒に丼ぶりやそうめんの具材にすると、手軽に栄養バランスもアップします。

●もちろん「阿部の笹かまぼこ」は、そのまま一年中おいしく召し上がれます。

たら、いとより、ぐちのほか、高級魚吉次を使い、かくし味として本醸造特級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と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）



●2016年阿部蒲鉾店夏ギフト 概要

「阿部の笹かまぼこ」が入った「N-15S」「NA-14S」を含む、9商品をお得な**全国一律クール便 432円**で承ります。

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）

※対象商品一覧はオンラインショップからご確認いただけます。 <http://www.abekama.co.jp/shop/>

<p><b>N-15S 3,250円（税込・送料別）</b> 内容：阿部の笹かまぼこ 15枚</p>	<p><b>NA-14S 3,480円（税込・送料別）</b> 内容：阿部の笹かまぼこ 7枚・阿部の笹かまぼこ 吟撰笹 7枚</p>

【受付店舗一覧】

仙台南内

本店、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、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、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/>

<p>&lt;会社概要&gt;</p>	<p>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</p>
<p>&lt;本件に関するお問い合わせ&gt;</p>	<p>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</p>