

2022年8月1日

株式会社 現代経営技術研究所

【かまぼこのサブスク】 かまぼこ・ひりょうずや、伊勢志摩の特産品の詰合せを
《毎月・定額》でお届け。伊勢かまぼこの若松屋 が subsc にオープン！

株式会社 現代経営技術研究所（本社：東京都文京区、代表取締役所長：大槻裕志）が運営するサブスクリプション形式（月額制）のオンライン・ショッピングモール subsc（サブスク）に「伊勢かまぼこの若松屋（有限会社 若松屋）」が新規オープンいたしました。



■ subsc とは？ （ <https://subsc.jp> ）

- ・ 全国の注目ショップが厳選したアイテムを「毎月1回・定額」でお届けする、「サブスクリプションボックス/定期便」専門のオンライン・ショッピングモールです。
- ・ 「何が届くか毎月ワクワクする」新しいショッピング体験をご提供いたします。
- ・ いつでもかんたんにご利用を停止・解約することができます。1回のみご利用後の解約や、スキップ（1回お休み）も可能です。

■ 伊勢かまぼこの若松屋が新規オープン！



お伊勢さんのお膝元でかまぼこを作り続けて百余年。創業明治三十八年・若松屋のかまぼこは、厳選した素材を使い、化学調味料は一切使わず、保存料無添加でおつくりしています。素材のいのちを大切に、お魚が育つ海のこと、海を豊かにする森のこと。そして、伊勢かまぼこの伝統を守る、私たちのものづくりの考え方です。伊勢市駅近くにある本店や、観光名所「おかげ横丁」など、三重県伊勢市内に5店舗を構え、工場見学ツアーや手づくり体験なども通じて、かまぼこを身近に感じていただけるよう日々取り組んでおります。若松屋・自慢の味を伊勢志摩よりお届けいたします。

■ 若松屋のかまぼこやひりょうずなどの詰合せが毎月届く定期便



若松屋が100年以上つくり続けているこだわりの「伊勢かまぼこ」、伊勢ひじきなど9種類の具材をふんたんに使った「伊勢ひりょうず」をはじめ、チーズ棒などのさつま揚げ「棒シリーズ」、5種類もある様々なお味の「はんぺい（はんぺん）」、また伊勢志摩の魅力を皆様にお伝えするため、伊勢志摩の特産品も毎月1品加えてお届け致します。（毎月4～6種類をお届け）

下記の商品を中心に、ランダムに組み合わせてお届け致します。

（毎月「若松屋商品 3～5種類」と「伊勢志摩特産品 1品」を合わせてお届け致します。）

記載していない商品もございます。何が届くかお楽しみください。

【お届け商品例】

- 伊勢ひりょうず（豆腐と魚のすり身をベースに伊勢ひじき、しいたけ、にんじん、ごぼう、枝豆、たけのこ、わかめ、きくらげ、うずらの卵など9種類の具材を入れて揚げた一品。地方ではがんもどきの事）
- ひりょうず団子 5個入り（食べやすい団子サイズの伊勢ひりょうず）

- 棒シリーズ（串付きのさつま揚げ。「チーズ」「えびマヨ」「たこ」「いか」「あさりホタテ」の5種類）
- 伊勢はんぺい（はんぺん。「白」「紅生姜」「ゆず」「よもぎ」「しそ」の5種類）
- つまみ揚げ（コロコロと食べやすいさつま揚げ。お味は届いてからのお楽しみ
- ベーコン巻かまぼこ（チーズをすり身で包み、ベーコンで巻き蒸した一品）
- 昆布巻かまぼこ（甘く煮たごぼうにすり身で包み、昆布を巻き蒸した一品）
- ととかま（魚の形の焼かまぼこ。「大」「小」「さめのたれ入り」の3種類）
- 伊勢特産品（例：お伊勢参り名物「伊勢うどん」、伊勢志摩の豊かな自然が育てた「あおさ」等）など。

さまざまな商品が月替わりで届く、若松屋のサブスクをぜひお楽しみください。

【かまぼこのサブスク】 若松屋の定期便 かまぼこやひりょうずなどの詰合せ

- 配送先：本州・四国・九州

[月額 3,500 円／送料・消費税込み]

<https://subsc.jp/products/185>

- 配送先：北海道・沖縄

[月額 4,160 円／送料・消費税込み]

<https://subsc.jp/products/187>

【 subsc 運営会社概要 】

会社名：株式会社 現代経営技術研究所

代表者：代表取締役所長 大槻 裕志 設立：1965年7月

所在地：〒113-0033 東京都文京区本郷2-27-17 ICNビル4F

事業内容：経営コンサルティング、教育研修、研究調査、新規事業開発、subsc の開発・運営

【お客様からのお問い合わせ先】 E-Mail：support@subsc.jp