

絶対に外せないときの手土産に！

「阿部の笹かまぼこ」「阿部の笹かまぼこ 吟撰笹」が新発売。

～味もパッケージも、上質に新しくなった阿部蒲鉾店の笹かまぼこは、舌のこえた方にプレゼントしたくなるものを目指しました。～

創業80年を迎える笹かまぼこの老舗・阿部蒲鉾店は、当社主力商品である笹かまぼこを改良し、従来品より、味もパッケージも上質になった「阿部の笹かまぼこ」「阿部の笹かまぼこ 吟撰笹(ぎんせんささ)」を9月1日(火)に新発売いたします。

さらに他の4アイテムはパッケージを一新し、上質感がありながらも、かわいいデザインにいたしました。大切な方へプレゼントや手土産を渡したいときなど、パーソナルギフトとしてもご利用いただけます。



特設サイト：<http://abekama-new.jp/?p1>

【新商品の特長】

1. 「阿部の笹かまぼこ」は、上質な魚の旨みを、より感じられる味になりました。

“上級グレードのすり身だけを使う”という代々引き継がれている「おきて」を守りつつ、「かまぼこ技能士」という国家検定合格の「職人」を筆頭に、日々研



阿部の笹かまぼこ

究を重ね技を磨き、さらに魚の旨みを引き出すことに成功、より上質な笹かまぼこの味にすることができました。

味付けは、職人が 300 通りのレシピから苦心して見つけ出しました。具体的には、今回新たにかくし味として特別な宮城県産本醸造特級醤油を使用。さらに宮城の地酒、こだわりの高ミネラル塩、本みりんを加えています。これまで以上に、魚の旨みが際立つ味わいになりました。



宮城県産本醸造特級醤油

### 2. 「阿部の笹かまぼこ」は、厚みが出て、食感がさらによくなりました。

内容量を 25%増量（従来品：笹かまぼこ千代と比較）、厚みを出して、よりおいしさを感じていただけるような食感を実現させました。今までの「本物のぷりぷり感」はそのままだに「やわらかさ」がアップしました。

### 3. 上質感が感じられる、品のあるパッケージになりました。

上質で品のあるデザインで、センスのある方にも認められるようなパッケージを目指しました。商品それぞれの個性を出したデザインなので、楽しく召し上がっていただけます。

### ■当社には、舌のこえたご年配の方のリピーターが非常に多く、年に何度もプレゼントとして購入されるお得意さまが多くいらっしゃいます（※年間約 2,400 万個出荷）。

味に関して、もし手を抜いたら見抜かれてしまいますから、国家検定合格の「かまぼこ技能士」が“上級グレードのすり身だけを使う”という「おきて」をかたくなに守り続けています。本物にこだわり続けることで、舌のこえた方にプレゼントしたくなるものを目指しました。特別なタイミングだから・特別な人に本当にいいものを贈りたい。そんなときにこそ、センスと心遣いが伝わる大人の手土産としてお選びください。



かまぼこ技能士

### ■絶対に外せないときの手土産に！



プレゼント用にシンプルで落ち着いた包装紙・手さげ袋

ご年配や目上の方には、いただきものなどで、高級でおいしいものを知っている方が多いものです。そんな方に「やるわね！」と喜んでいただくためには、センスのいい手土産選びが欠かせません。

カレの家へのお呼ばれ、食事会、夫の実家への帰省、職場の上司や同僚への差し入れなど。“絶対に外せない手土産”として、ご安心してお選びください。

■甘いものが苦手な方、お酒好きの方へのおつまみとしてもおすすめです。



詰合せ「BM-2」3,330円(税込)

それだけじゃないのが、かまぼこのスゴイところ。上質でおいしいのは大前提ですが、ご年配の方に意外と多い甘いものが苦手な方や、ビールや焼酎、日本酒などお酒好きの方へのおつまみとしても喜ばれます。かまぼこは魚が原料なので、体へのいたわりも伝わります。

### 【商品概要】

#### 阿部の笹かまぼこ



#### 新商品

「魚の旨みがしっかりする」笹かまぼこ。これが、阿部蒲鉾店の新定番です。  
1枚 190円(税込)

#### 阿部の笹かまぼこ 吟撰笹



#### 新商品

プレミアムな真鯛入り笹かまぼこ。これほど噛みごたえある笹かまぼこは珍しいです。  
1枚 250円(税込)

#### 笹だより



#### 新しい味

#### 新パッケージ

おいしさそのままに、ひと口サイズで。えび、しそ、チーズのミニ笹かまぼこ。  
1枚 130円(税込)

#### チーズボール



#### 新パッケージ

ふっくら、とろーり。とろけるクリームチーズがたっぷりの蒸しかまぼこ。  
1個 140円(税込)

#### 菜ころん



#### 3種追加

#### 新パッケージ

魚介や野菜など多彩な味わいが楽しめる揚げかまぼこ。新しい仲間も新登場。全8種。  
1個 130円(税込)

#### スモークン



#### 新パッケージ

口いっぱい広がる濃厚な薫製の香り。桜チップで燻した、薫製笹かまぼこ。サラミ・カマンベール入チーズの2種。  
1枚 240円(税込)

## 【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 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

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

※各店舗の営業時間、TEL、住所については添付の参考資料ファイルよりご確認ください。

※仙台駅「おみやげ処 1 号店」は改装により一時閉店しております。仙台駅にてお買い求めの際は、「エスパル仙台店」、「おみやげ処 2 号店」をご利用くださいますようお願いいたします。

## 仙台名産「笹かまぼこ」の老舗、阿部蒲鉾店



創業 80 年を迎える、笹かまぼこの老舗「阿部蒲鉾店」。

「仙台名産・笹かまぼこ」は、阿部蒲鉾店の創業者が、伊達家の家紋「竹に雀」にちなんで名付けました。当社にとって暖簾そのものである笹かまぼこを、阿部蒲鉾店創業の地でもある「阿部蒲鉾店 本店」を中心に、誠心誠意ご提供させていただきます。（上記写真：阿部蒲鉾店 本店）

阿部蒲鉾店 本店 宮城県仙台市青葉区中央 2-3-18 TEL.022 (211) 7121

### <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