

魚嫌いも食べられる。

魚の旨みがしっかりする「本物」の笹かまぼこ、9月1日新発売。

～阿部蒲鉾店が主力商品の笹かまぼこをリニューアルした理由～

仙台名産笹かまぼこの老舗・阿部蒲鉾店は、味、食感、内容量、パッケージを一新して、より上質に生まれ変わった『阿部の笹かまぼこ』を9月1日より発売いたします。



特設サイト：<http://abekama-new.jp/?p2>

## 阿部蒲鉾店が主力商品の笹かまぼこをリニューアルした理由。

### ・どの笹かまぼこを買えばいいの？

宮城・仙台の名産、笹かまぼこ。宮城・仙台のお土産売り場やデパートのギフト・プレゼントコーナーを見ると、実にたくさんの笹かまぼこがあります。味や食感、パッケージなどさまざま、いざ買おうとすると、さてどの笹かまぼこを買えばいいの？と迷った経験をお持ちの方も多いのではないのでしょうか。そんなときに、ひとつ参考にしてほしいお話しを。

### ・魚の旨み。でも魚嫌いも食べられるものを。

笹かまぼこづくりにはポイントがあります。

笹かまぼこの原料はすり身、つまりお魚です。きちんとつくっている笹かまぼこは、お魚の旨みがします。かといって、魚の生臭さまで残してしまうと、敬遠されるかたも多くなりますので、魚のよい所＝魚の旨みだけを引き出す技術が「キモ」になります。魚嫌いも食べられるものを。

もちろん、いくらうまく素材の味を引き出しても、素材そのものが良くないと、旨みはだせません。

・当社なら、つくれるのではないか。

阿部蒲鉾店では、上でお伝えしたキモも含めポイントに当てはまる部分を、もともと強く意識してかまぼこづくりをしていました。ですので、さらなる上を目指し、『当社なら、さらに上質でおいしい、より「本物」の笹かまぼこをつくれるのではないか』ということで、職人を筆頭に社内プロジェクトチームを立ち上げました。それが今回のリニューアルをした理由です。

新しくなった『阿部の笹かまぼこ』は、上級グレードのすり身を素材として使っています。その素材の良さをさらに引き出すため、今回あらたに、味を徹底的に研究しました。300通りのレシピから苦心して見つけ出した、最も魚の旨みを引き出したレシピを採用しています。

新しくなった『阿部の笹かまぼこ』は、「魚の旨みがしっかりする」笹かまぼこです。もちろん魚嫌いのかたも。

以上、お土産売り場、ギフト・プレゼントコーナーで、迷ったらぜひ思い出してください。

## ●商品の特長

### 1. 「魚の旨みがしっかりする」本物の笹かまぼこ。

#### 300通りからたどり着いた魚の旨みを存分に引き出すレシピ

笹かまぼこのおいしさを決めるのは、なんといっても原料となる「魚の質」です。『阿部の笹かまぼこ』は、わずかしか取れない「上級グレードのすり身だけを使う」という初代社長から守っている当社の「おきて」にもとづいて、職人がていねいに、ていねいにつくっています。

そして今回、職人が新たにかくし味として、宮城県産の本醸造特級醤油を取り寄せました。酒処・宮城の地酒、こだわりの高ミネラル塩、本みりんとバランスを徹底的に研究し、300通りのレシピから苦心して見つけ出した、最も魚の旨みを引き出すことができるレシピを採用しています。魚の旨みはしっかり残し、生臭みを抑えているので、魚嫌いの方にもおいしく召し上がっていただけます。



宮城県産本醸造特級醤油

## 2. よりおいしさを感じていただける食感

内容量が 25%アップ。このぷりぷり感こそ良い原料と高い技術力でつくられている証拠。

『阿部の笹かまぼこ』は、これまで当社の定番商品として販売しておりました「笹かまぼこ千代(せんだい)」よりも内容量を 25%アップして厚みを出しました。それにより「本物のぷりぷり感」はそのままに、やわらかさがアップして、よりおいしさを感じていただける食感となりました。



『阿部の笹かまぼこ』

この「本物のぷりぷり感」、いわゆる「弾力」のあるかまぼこは、いい素材を使って、さらに高い技術力がないとつくれないと言われていています(全国かまぼこ連合会資料より)。つまり、やわらかい笹かまぼこより、かための「弾力」のある笹かまぼこをつくるほうが難しく、当然、魚の旨みもしっかりであるということです。

召し上がっていただければ、嘸むほどに上質な魚の旨みを実感でき、これまでの笹かまぼこは一線を画すおいしさをおわかりいただけるかと思えます。

宮城・仙台を訪れた際のお土産としてはもちろんのこと、家族や友人へのプレゼント、頑張った自分へのご褒美、絶対に外せない贈りものの場面で、本物の味である『阿部の笹かまぼこ』をどうぞご利用ください。

### ●商品概要



阿部の笹かまぼこ

1枚 190円(税込)

1枚あたり 50g



N-15 (阿部の笹かまぼこ 15枚)

3,250円(税込)

箱サイズ: 縦 34cm × 横 29.5cm × 高さ 4cm

## 【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 本店



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