



株式会社 阿部蒲鉾店

本社：仙台市青葉区中央二丁目3番18号

Tel:022-222-6455 お客様相談室:0120-23-3156

プレスリリース カテゴリー: [お歳暮・冬ギフト]

2014年11月25日発信

報道関係者 各位

『値段はいくらでもいい』裏千家家元夫人の願いでできた、
1枚450円の幻の高級笹かまぼこ「秘造り平目」
数量限定・期間限定で発売。

創業79年を迎えた笹かまぼこの老舗 阿部蒲鉾店（宮城県仙台市、代表取締役社長 阿部賀寿男）では、熟練の職人が心と手をかけつくりあげたプレミアム商品を期間限定で販売しております。厳選した鮮魚を使用し、秘伝の製法でつくりあげた渾身の笹かまぼこ「秘造り平目」は、今しか味わえない特別な美味しさです。また「秘造り平目」と味も細工も最上級の「伝統製法 極上板かま(鹿の子仕上げ)」、烏骨鶏と和三盆も使用した「特選伊達巻」をセットにした、「吟匠(ぎんしょう)」を250セット限定でご用意いたしました。

秘造り平目オンラインショップページ

http://www.abekama.co.jp/shop/user_data/hizukuri-hirame.php

『本来なら料亭に卸す魚だよ』の言葉とともに届く平目でつくった 「秘造り平目」



厳選した上質の素材で、創業当時から伝わる伝統製法で職人が造り上げた究極の笹かまぼこ『秘造り』。今年の冬は、真冬の寒いこの時期が旬の「平目(ヒラメ)」を使って1日300枚限定でお届けします(1枚 税込450円)。この秘造りブランドが誕生したきっかけは、昭和53年に当時の裏千家家元のご夫人からの依頼がきっかけでした。『値段はいくらでもいいから、とびきり美味しい笹かまぼこをつくって』というご依頼が入り、笹かまぼこ発祥時に主に使用していた繊細な旨味を持つ高級魚「平目」を素材に、石臼でゆっくりとすり潰しながら、塩、酒など日本古来の調味料で味付け、一枚一枚、丁寧に焼き上げました。素材へのこだわりにも手を抜きません。『本来なら料亭に卸す魚だよ』の言葉とともに届く平目などは、刺身で食べても旨い活きの良さです。平目は晩秋～2月頃がもっとも美味しい時期と言われており、その旬の鮮魚からさらに厳選したものを仕入れています。仕入れた鮮魚を職人がおろして、その後、付きっきりですり身の状態を確認、最後の工程まできめ細かく気を配りながらじっくり丁寧に仕上げられています。

『まるで美術工芸品のようです』の声も頂いている、鹿の子仕上げの板かまも入った、超プレミアムな「吟匠」



阿部蒲鉾店が誇る高級ブランド「吟匠」シリーズは、2011年まで夏季と冬季の期間限定商品として承っておりました。創業80周年を来年に控えた今年の冬に満を持して復活させました。今回の吟匠のテーマは『温故知新』、創業から脈々と受け継がれている蒲鉾造りの中でも高度な技術を必要とする商品をひとつにした限定プレミアム商品です（1箱 税込 12,000円）。詰め合わせ内容は、高級笹かまぼこ「秘造り平目」の他、「伝統製法 極上板かま（鹿の子仕上げ）」、「特選伊達巻」となっております。

◆「伝統製法 極上板かま（鹿の子仕上げ）」

ぐちのみを使用したすり身に仕上げた板かまに、古来からの伝統の縁起柄である鹿の子細工を施しました。この細工法は、熟練の職人にしかできない手仕事のため、限られた数量しかつくる事ができない逸品です。



◆「特選伊達巻」

手業の集大成として昔からご好評を頂いている伊達巻の製法に加えて、通常の卵や地鶏卵のほか、【鳥骨鶏(うこっけい)】も使用、通常の砂糖のほか、【和三盆(わさんぼん)】も使っています。独自の比率で配合し、伊達巻本来の豊かな風味に加え、上品な甘さとふわっとした食感を実現しました。



ご注文はこちらから

- オンラインショップ : <http://www.abekama.co.jp/shop/>
- 通販受注センター : フリーアクセス 0120-33-5541
受付時間 9:00~18:00
- 直営店 : 下記 URL の店舗一覧をご参考ください
URL : <http://www.abekama.biz/>

<会社概要>

名称 株式会社阿部蒲鉾店

創業 1935年10月

代表者 代表取締役社長 阿部賀寿男

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

[URL] <http://www.abekama.co.jp/>

[Shop] <http://www.abekama.co.jp/shop/>

[Blog] <http://www.abekama.biz/>

[FaceBook]

<http://www.facebook.com/abekamabokoten>

<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