



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: [おせち・お取り寄せ]

2014年12月9日発信

報道関係者 各位

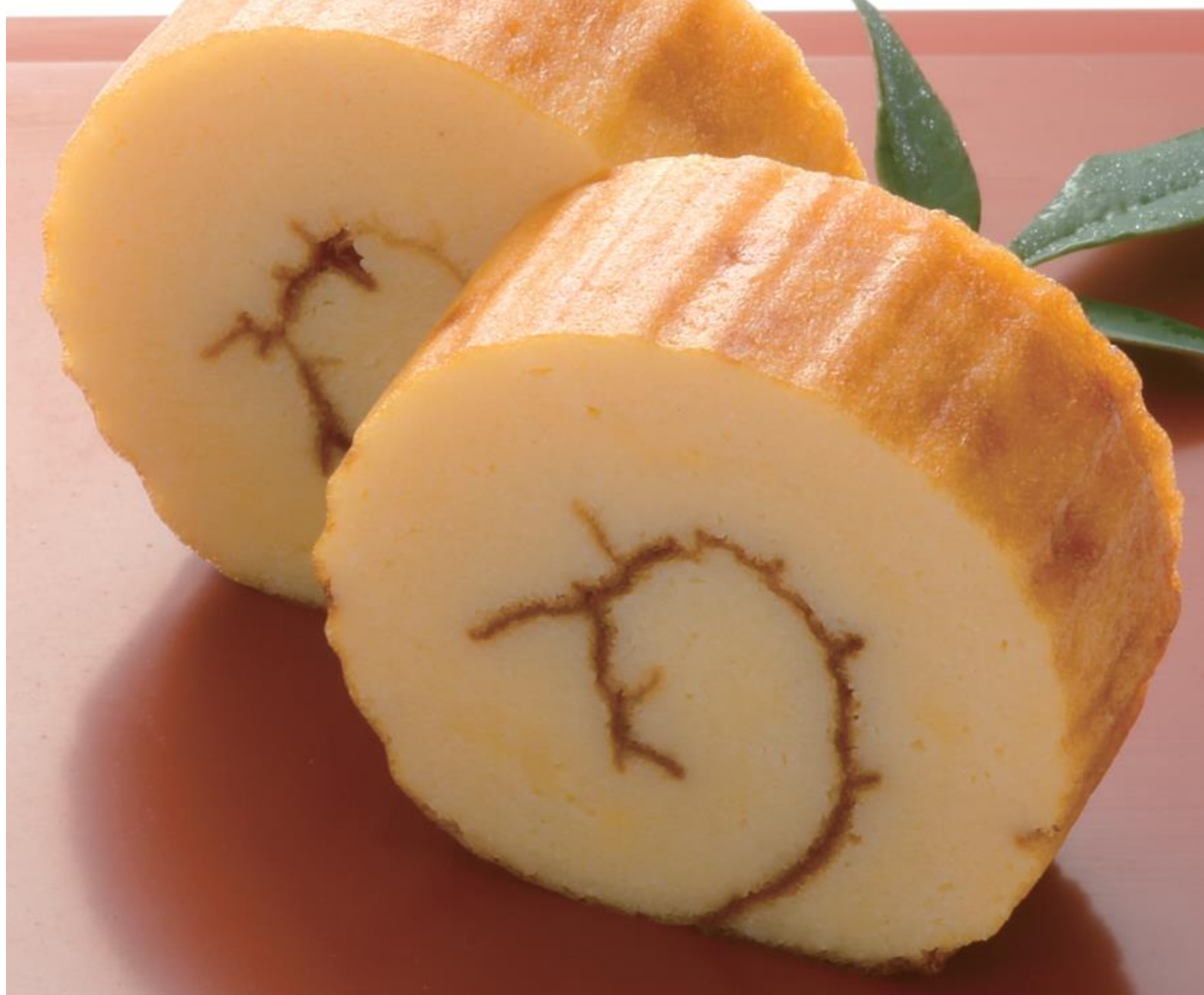
お正月まで待ちきれない！

まるで洋菓子店のロールケーキのような

「しっとりとした食感」と「上品な甘み」でリピーター続出。

冬季限定のロングセラー『伊達巻』が好評発売中。

ほか「おせちかまぼこ」も発売中。





「甘すぎない上品な甘み」と「ほどよいしっとり感」が好評。

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、毎年多くのお客様にリピート頂いている「手づくりおせちかまぼこ」を冬季限定で販売しております。

長年愛されている『伊達巻』は、一つひとつ手作業で丁寧に巻き上げており、上品な甘みと、ふわっと、しっとりした絶妙な食感が特長です。また、上級グレードのすり身だけを使用した板かまぼこ『小板（紅・白）』と『なると巻』は、仙台の老舗蕎麦屋でも愛用されている逸品です。

（おせちかまぼこ特設ページ：[http://www.abekama.co.jp/shop/user\\_data/osechi.php](http://www.abekama.co.jp/shop/user_data/osechi.php)）

## ■『伊達巻』、食感のひみつは、職人による手巻き。

### しかも「仮巻き」、「本巻き」と二度に分けてすだれで丁寧に巻き上げ。

長年多くのお客様に愛されている『伊達巻』は、豊かな風味と、ふわっと、しっとりした絶妙な食感が特長。洋菓子店のロールケーキのようというお客様もいらっしゃいます。卵をたっぷり使った生地をじっくりと焼き上げ、一つひとつ手作業で丁寧に巻き上げることで、素材の味が活かしている、ふっくら上品な甘さに仕上がっています（1本 税込1,188円）。

その絶妙な食感を生み出しているのは、「仮巻き」、「本巻き」と二度に分けてすだれで丁寧に巻き上げる職人技です。一度に巻き上げてしまうと、ふわっと・しっとりとした食感にはなりません。また、伊達巻独特の「の」の字も崩れてしまいます。あえて手をかける創業当時から変わらない製法と、門外不出のレシピにより、製造の自動化が進んでいる他社とは一線を画す、リピーター続出の逸品をお届けしております。お客様からは「阿部かまの伊達巻を食べたら、他のは食べられない」との声をよくいただきます。

まだ召し上がったことのない方は、ぜひ一度お試しください。



この道 45 年の職人、阿部蒲鉾店の生産総責任者：佐々木悦郎が再現する伊達巻の「巻き」工程



## ■仙台の老舗蕎麦屋でも長年愛用されている本当に美味しい板かまぼこ

### 『小板（紅・白）』



上級グレードのすり身だけを使用して製造している板かまぼこ『小板（紅・白）』は、程よい歯ごたえから、伊達巻と同様に多くのお客様から支持を頂いております（1本 税込 1,188 円）。

職人の間では、「小板で始まり、小板で終わる」と言われるほど、板かまぼこの製造には基礎から高度なものまで、様々な技術が詰まっています。そして徹底した温度管理のもとでなければ、綺麗な扇形を保つことができず、良い原料を使わなければ歯ごたえを生み出すことはできません。

また、木板の材質にもこだわっており、かまぼこの状態に合わせて水分を出し入れし、美味しさを保つことができる「モミ」を使用しております。当社の『小板（紅・白）』はその高い技術力と素材へのこだわりが認められ、仙台の老舗蕎麦屋でも長年ご利用いただいております。

## ■「こんななると食べたことない！」老舗百貨店のバイヤーが絶賛した

### 『なると巻』



仙台の老舗蕎麦屋で『小板（紅・白）』とともに愛用されているのが当社自慢の『なると巻』。1本ずつ丁寧にすだれで巻いて、絶妙なゆで加減により、旨みとコシのある食感を生み出しています。丁寧な手技の証拠は、中心の「くびれ」。このすだれの紐により刻まれるくびれこそ、職人が丁寧に巻いている証です。

先日の話ですが、試食した東京の老舗百貨店のバイヤーから、「こんな『なると』食べたことない！」とうれしい言葉もいただきました。

## ●おせちかまぼこ詰め合わせ 人気ランキング

(通販受注センター2014年11月1日～12月7日ご注文分を集計。価格は、税込み・送料別。)

<p style="text-align: center;"><u>1位</u>  <a href="#">＜おせち-1＞ 3,996 円</a></p>	<p style="text-align: center;"><u>2位</u>  <a href="#">＜賀-2＞ 4,686 円</a></p>	<p style="text-align: center;"><u>3位</u>  <a href="#">＜おせち-3A＞ 4,752 円</a></p>
		
<p>小板(紅、白)各1本・伊達巻1本・ なると巻1本 (袋詰め)</p>	<p>小板(紅、白)各1本・伊達巻1本・ なると巻2本 (箱入り)</p>	<p>小板(紅)1本・伊達巻1本・カステラ 蒲鉾1本・けんちん蒲鉾1本・なると巻1本 (袋詰め)</p>

### ご注文はこちらから

- オンラインショップ (通販受注センター) : <http://www.abekama.co.jp/shop/>
- 電話 (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/>

<p>&lt;会社概要&gt;          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</p>	<p>[URL] <a href="http://www.abekama.co.jp/">http://www.abekama.co.jp/</a>          [Shop] <a href="http://www.abekama.co.jp/shop/">http://www.abekama.co.jp/shop/</a>          [Blog] <a href="http://www.abekama.biz/">http://www.abekama.biz/</a>          [FaceBook]  <a href="http://www.facebook.com/abekamabokoten">http://www.facebook.com/abekamabokoten</a></p>
--	---

<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 : 022-378-4815 E-mail : kawase@abekama.co.jp