



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: [ギフト・お取り寄せ]

2015 年 6 月 9 日発信

報道関係者 各位

知る人ぞ知る幻の笹かまぼこ『秘造り真鯛』。一般的な笹かまぼこの 3 倍の価格でリピーターを獲得し続ける、素材・製法に贅を尽くした究極の逸品。期間限定・数量限定で販売。

今年創業 80 年を迎える笹かまぼこの老舗 阿部蒲鉾店では、6 月 18 日より『秘造り真鯛（ひづくりまだい）』を期間限定・数量限定で販売いたします。



●『秘造り真鯛』オンラインショップ

[http://www.abekama.co.jp/shop/products/list.php?category\\_id=129](http://www.abekama.co.jp/shop/products/list.php?category_id=129)

知る人ぞ知る入手困難な『幻の笹かまぼこ』。プレミアムという言葉では語り切れないほど素材・製法に贅を尽くした究極の逸品。



笹かまぼこの名付け親「阿部蒲鉾店」には、知る人ぞ知る『幻の笹かまぼこ』があります。

この笹かまぼこに出会えるのは夏だけ。ただ、お店に行ってもその場ですぐ手に入れることはできません。予約を受けてからつくる「完全受注生産」ため、手元に届くまで1週間ほどお待ちいただく必要があります。

その幻の笹かまぼことは、阿部蒲鉾店が販売している『秘造り真鯛（ひづくりまだい）』。

「幻」というだけあって価格は1枚430円。仙台駅などでおみやげとして販売されている、1枚150円程度の一般的な笹かまぼこに比べれば3倍(当社比)近い値段です。

それでも、旬の国内産・天然真鯛を贅沢に使用して生み出された、口いっぱいに広がる旨味はお買い求めいただいた方を魅了。販売が開始される時期になると、この味を忘れられないリピーターから「秘造り真鯛はもう始まりましたか？」との問い合わせが相次ぎます。

この価格も納得の美味さ、阿部蒲鉾店のこだわりの果て。プレミアムという言葉では語り切れないほど素材・製法に贅を尽くした究極の笹かまぼこが『秘造り真鯛』なのです。



お刺身としても格別に美味しい国内産・天然真鯛を使用。全ては「創業当時の味をそのままお客様へお届けしたい」という職人の思いから。



『秘造り真鯛』のこだわりは原料選びから始まります。

今まさに、最も美味しい時期を迎えている国内産の天然真鯛。なかでも『秘造り真鯛』の原料となる天然真鯛には、魚選びの目利きが厳選した、お刺身としても格別に美味しいものだけを使用しています。そのしっとりとした甘みと引き締まった身は、まさに絶品。

それほど鮮度が良い天然真鯛を熟練の職人が一尾ずつ手でさばいて、贅沢に使っているため、『秘造り真鯛』は噛みしめるほどに口いっぱいに旨味が広がる、真の味わいをご堪能いただけます。

全ては「創業当時の味をそのままお客様へお届けしたい」という思いから。当時と同じく、魚の身おろし、練り合わせ、成型、焼き上げまでのすべての工程を熟練の職人が手作業で行っています。

かまぼこづくりは温度が命。職人が付きっきりですり身の状態を確認し、きめ細かく気を配りながらじっくり丁寧に仕上げています。



かまぼこづくりは温度が命。すり身を仕上げる「摺（す）り」の工程で温度が上がると、ぼそぼそとした食感の良くないかまぼこになってしまいます。

低温を保ったままじっくりと仕上げなければならない摺りの工程は、確かな技術と経験が必要とされます。

そこで摺りの工程で使われるのが「石臼」。温度変化が少ない石臼はしなやかな歯ごたえを生み出し、また、ざらざらとした表面により魚の繊維を壊さず、きめ細やかでなめらかな食感に仕上げることができます。

さらに、気候の変化による温度変化にも対応できるように、職人が付きっきりですり身の状態を確認し、きめ細かく気を配りながらじっくり丁寧に仕上げています。

味付けには日本古来の塩、酒などの調味料を使用。余計なものは一切使わず、一枚一枚、丁寧に焼き上げています。





宮城、福島、山形、岩手にお住いの方へ。本店ほか 27 店舗で『秘造り真鯛』のご予約を承ります。

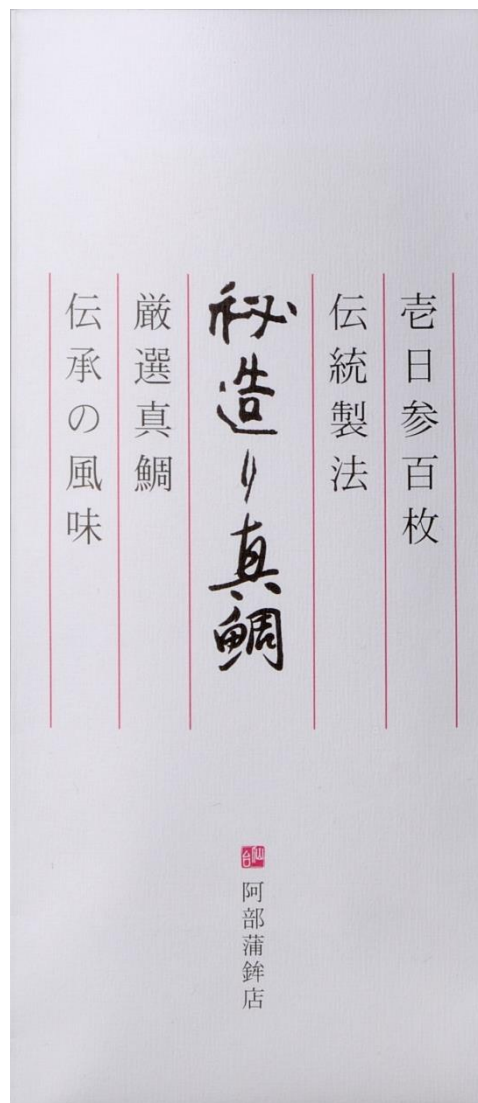
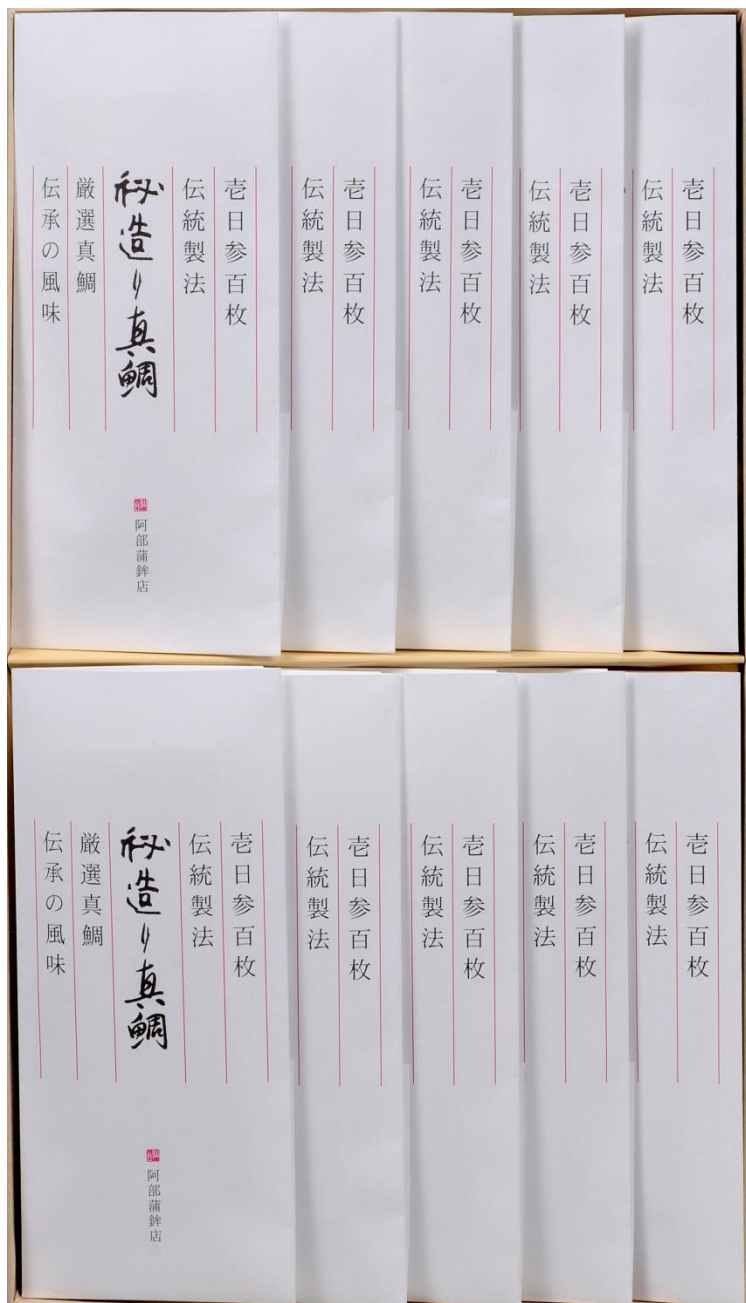


(写真：阿部蒲鉾店 本店〔仙台の中心部、クリスロード商店街と東二番丁通りの角〕でも取り扱っております。お待ちしております。)

阿部蒲鉾店は、宮城県、福島県、山形県、岩手県に店舗を構え、仙台名産笹かまぼこの老舗として長年ご愛顧いただいております、おかげさまで今年創業 80 年を迎えます。今回の『秘造り真鯛』も期間限定・数量限定ではありますが、各店でご予約を受け付けております。

また、お土産にご利用いただけるセットも販売しております。お盆の帰省や旅行でお近くにお越しの際は、ぜひ阿部蒲鉾店にお立ち寄りください。もちろん全国へのご発送も承っております。

## ●『秘造り真鯛』概要



『秘造り真鯛』1枚 430円（税込）

10枚入 4,720円（税込）

15枚入 6,920円（税込）

数量限定品のため、ご予約をいただいてからお届けまでお時間をいただきます。  
詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

お近くの店舗をお探しの際は、下記の店舗リストをご参照ください。

地図へのリンク付きの店舗一覧はコチラ» <http://goo.gl/MOxDHU>

#### 仙台市内

本店	10：00～19：00	022-221-7121	仙台市青葉区中央 2-3-18
三越店	10：00～19：00	022-211-4231	仙台市青葉区一番町 4-8-15
藤崎店	10：00～19：00	022-211-4056	仙台市青葉区一番町 3-2-17
エスパル仙台店	10：00～20：30	022-267-4031	仙台市青葉区中央 1-1-1
おみやげ処 2 号店	7：15～21：15	-	JR 仙台駅 2F エスパル仙台側
泉中央店	9：00～18：00	022-372-7554	仙台市泉区泉中央 2-2-2
泉インター店	9：00～18：00	022-372-1288	仙台市泉区七北田字新田 3-1
南光台店	9：00～18：00	022-251-0231	仙台市泉区南光台東 1-1-22
吉成店	9：00～18：00	022-278-8662	仙台市青葉区吉成 1-17-9
イオン仙台中山店	8：00～20：00	022-303-1482	仙台市泉区南中山 1-35-40
ヨーク市名坂店	9：30～19：00	022-773-5933	仙台市泉区市名坂字中道 100-9
イオン仙台幸町店	9：00～21：00	022-256-2640	仙台市宮城野区幸町 5 丁目 10 番 1 号
長町モール店	9：00～22：00	022-304-2488	仙台市太白区長町七丁目 20 番 3 号
泉工場売店	9：30～17：30	0120-23-3156	仙台市泉区明通 4-10

#### 宮城県内

松島寺町店	9：00～18：00	022-353-4277	宮城郡松島町松島字町内 58
イオンモール利府店	9：00～20：00	022-349-1401	宮城郡利府町利府字新屋田前 22
イオンモール富谷店	9：00～21：00	022-348-1048	黒川郡富谷町大清水 1 丁目 33
大河原店	9：00～18：00	0224-53-2002	柴田郡大河原町新東 20
イオン名取店	9：00～19：00	022-382-6425	名取市杜せきのした 5 丁目 3-1
南インター店	9：00～18：00	022-386-1366	名取市高舘熊野堂字余方中東 17-1
古川台町店	9：00～18：00	0229-91-0315	大崎市古川台町 9-8

#### 山形・岩手・福島

エスパル山形店	9：00～20：00	023-628-1229	山形県山形市香澄町 1-1-1
山形大沼店	10：00～18：30	023-634-1265	山形市七日町 1-2-30
山形蔵王インター店	9：00～18：00	023-625-0008	山形県山形市松波 3 丁目 8-10
盛岡フェザン店	9：00～21：00	019-654-7167	岩手県盛岡市盛岡駅前通 1-44
川徳店	10：00～19：00	019-652-1513	岩手県盛岡市菜園 1 丁目 10-1
エスパル福島店	10：00～20：00	024-524-2821	福島県福島市栄町 1-1
エスパル郡山店	8：00～20：00	024-931-4431	福島県郡山市燧田 195

※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。

#### 通信販売でも取り扱い中

●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）

発送期間：平成 27 年 6 月 18 日（木）～8 月 14 日（金）

受付期間：8 月 8 日（土）まで

#### <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