



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 16 日発信

報道関係者 各位

この夏の最高傑作『夏吟匠』はスペシャルなかまぼこセット。このために用意した選りすぐりの食材を使用。夏ギフトはもちろん、お盆や帰省の家族団らんにも。250 セット限定商品。

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『夏吟匠 (なつぎんしょう)』を 250 セット限定で販売いたします。



ほどける旬のあなご、繊細な甘みのあるずわいがに。刺身として食べられるほど新鮮な天然真鯛。このスペシャルな味わいは食べた方にしかわかりません。



『夏吟匠』に使われているのは、どれもこれも、このために用意した選りすぐりの食材。かまぼこ職人の納得したものしか使用しておりません。

「あなごのし」に使われているのは、今が旬のあなご。

淡白な味わいの中に程よい脂をまとったあなごは、まさに絶品です。食べ応えのある肉厚なあなごを厳選し、過熱蒸気でふっくらと焼き上げ、醤油ベースの香ばしいタレを絡め、ふっくらジューシーに仕上げました。

「かにのし」に使われているのは、繊細な甘みのあるずわいがに。

厳しい基準をクリアした大型のずわいがにのみを厳選し、しかも上品な旨みと甘みがある脚肉だけを使っています。その脚肉を一本まるごと使用することで、ぜいたくな食べ応えも実現しました。

さらに、「秘造り 真鯛」には刺身として食べられるほど新鮮な状態で届く天然真鯛を使用。職人がひとつひとつ手作業で捌き、石臼を使って、ていねいにすり身に仕上げられています。

これぞ、かまぼこの真骨頂。手練れの職人が手間を惜しまずつくる、ぷり
っと、しなやかな食感。



おいしいかまぼこづくりには食材選びが欠かせませんが、かまぼこの独特の食感は、かまぼこ職人の腕次第。「あなごのし」「かにのし」の四角い形状をつくる成型は、すべてを手づくりで行っています。量産が当たり前の今どき、成型まで手づくりというのも珍しいのではないのでしょうか。それもすべては、おいしさへの飽くなき探求心から。職人は自らの手でやらなければ納得いかないのです。

成型といっても、魚のすり身は、お菓子のように生地を一気に型に流し込むことはできません。すり身を少しずつ型に入れ、付け包丁で伸ばす。その作業を繰り返し、繰り返し行います。一見難なく行っているように見える職人の流暢な手さばきは、手練れの職人のみが成し得る職人技です。とても生産性が高いとはいえないこの作業こそが、余計な空気を抜き、かまぼこの真骨頂である、ぷりっと、しなやかな食感のかまぼこをつくり出します。

言葉にするのは簡単ですが、国家検定合格である「水産練り製品製造技能士」にしかできない技術です。手練れの職人技をとくにご堪能あれ。

押し寿司みたいに切り分けて！お盆や帰省の家族団らんに。大切な人だからこそ、とっておきのごちそうで夏のおもてなしを。



お盆や帰省…。何かと家族や親戚が集まることが多い夏。

1年に数回しか会えない大切な人だからこそ、とっておきのごちそうで夏のおもてなしをしたいですね。

そんな特別な日にぴったりなのが、阿部蒲鉾店の『夏吟匠』。

本格素材を使った「あなごのし」「かにのし」は、押し寿司のようにひとロサイズに切り分けて。「秘造り真鯛」は、フライパンで軽くあぶってから食べるのがおすすめです。もちろんそのままでもおいしく食べられます。冷蔵庫から出してすぐ食べられる手軽さがかまぼこのいいところ。ご家庭で手間いらずで、本格素材が味わえます。嬉しい保存料不使用で、お子様からご年配の方まで安心です。

もちろん、大切な方への夏ギフト・お中元としても自信をもっておすすめいたします。

一風変わった夏のおもてなしにぜひご利用ください。

宮城、福島、山形、岩手にお越しの方、お住まいの方へ。

ギフトならお任せください！かまぼこコンシェルジュがご案内いたします。



(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〕でもご予約を承っております。)

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『夏吟匠』も期間限定・数量限定ではありますが、各店でもご予約を受け付けております。

また、店舗にはお客様のギフト選びをサポートする「かまぼこコンシェルジュ」が常駐しております。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。

●『夏吟匠（なつぎんしょう）』概要



1箱 11,000円（税込）

内容：秘造り真鯛6枚、かにのし1本、あなごのし1本

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

※ご予約限定です。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。

※数量限定です。期間中、250セット完売次第、販売終了となります。

オンラインショップ：http://www.abekama.co.jp/shop/products/detail.php?product_id=486

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	仙台市太白区长町七丁目 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	名取市高館熊野堂字余方中東 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）

<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