

天然真鯛を贅沢に使用したプレミアム笹かまぼこ。  
 「通好み」の噛みごたえで販売金額が前年比 174%にアップ。  
 ～お客様から届いたお喜びの声を紹介する特集コンテンツを公開～

創業 80 年を迎える仙台名産笹かまぼこの老舗・阿部蒲鉾店が 2015 年 9 月 1 日より販売しております『阿部の笹かまぼこ 吟撰笹 (ぎんせんささ)』がお客様よりご好評をいただいております。これまで販売してまいりました商品と比べて、販売金額は前年比で 174%※にアップ。召し上がっていただいたお客様から届いたお喜びの声を紹介するため、特集コンテンツを公開しました。



特集コンテンツ『阿部の笹かまぼこ 吟撰笹』お客様からの声：<http://goo.gl/DTT7gF>

※2015年8月まで販売していた「厚焼笹」と通信販売におけるの販売金額(9月1日～9月7日)を比較

## 1. 「食感」がプレミアム

ほかの笹かまぼこではなかなか体感できない「通好み」の噛みごたえ。

『阿部の笹かまぼこ 吟撰笹』を初めて食べたとき、噛みごたえの強さに少々驚かれるかもしれません。でもこの噛みごたえ、いわゆる弾力こそ質が良い証拠なのです。かまぼこの弾力を生み出すには、鮮度の良い素材を使うこと、素材の良さを引き出す高い技術力を持っていること、この両方が必要と言われております(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、弾力のある笹かまぼこをつくるほうが難しいのです。



こだわりのある大人の方なら、このしっかりとした噛みごたえにより味わうことができる、魚の旨みにお気づきいただけます。それが「通好み」といわれるがゆえんです。大切な方へプレミアムなものを贈りたいシーンで『阿部の笹かまぼこ 吟撰笹』をどうぞご利用ください。

## 2. 「素材」がプレミアム

天然真鯛をぜいたくに使用。魚の旨みや風味が高まりました。

『阿部の笹かまぼこ 吟撰笹』は当社が初代社長から守っている「おきて」にもとづいて、すり身は上級グレードだけを原料としており、さらに天然真鯛も使用しています。この天然真鯛は、すり身ではなく、「工場で鮮魚をおろしたもの」もしくは「鮮度がとても高い切り身」です。そのため、当社の定番商品の中でもより魚の旨みや風味をご堪能いただける、上質でプレミアムな笹かまぼことなっています。



高ミネラルなきび砂糖®が入り、コクのあるまろやかな旨みになりました。

素材へのこだわりは、魚だけではありません。天然真鯛の旨みをよりいっそう引き出すため、調味料選びにもとことんこだわっています。『阿部の笹かまぼこ 吟撰笹』には新たに、プレミアムなきび砂糖を配合しました。

きび砂糖には魚の臭みにふたをする力があり、魚の旨みをより引き立てる調味料として使っています。それにより、これまでよりもコクのあるまろやかな旨みをご堪能いただけるようになりました。

※きび砂糖は日新製糖(株)の登録商標です。

### ●商品概要



阿部の笹かまぼこ 吟撰笹  
1枚 250円 (税込)



A-12 (阿部の笹かまぼこ 吟撰笹 12枚)  
3,300円 (税込)

●「東北コットンプロジェクト」に賛同し、宮城の沿岸の綿の茎をパッケージに使用  
津波の被害を受けた農業の再開を応援していこうという、「東北コットンプロジェクト」。当社は、この  
取組に心から賛同し、ぜひお手伝いしたいと思い、棉花の茎を使った紙を「阿部の笹かまぼこ 吟撰笹」  
のパッケージに使用しております。

棉花の茎の素朴な色合いと、茎の手触りの感じられる温かみをぜひ手にとって感じてみてください。

## 【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