



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 2 日発信

報道関係者 各位

実は「ベロかまぼこ」と呼ばれていた！

「笹かまぼこ」の由来はレキジョに人気のあの人。

実は意外と知られていない、仙台の笹かまが有名な理由を名付け親が語ります。



四方を海に囲まれた島国日本。

全国各地にその土地の魚を原料とした、いわば「ご当地かまぼこ」があります。

なかでも仙台名産と呼ばれ、ギフト向けの高級品として不動の地位を築いているのが「笹かまぼこ」。特に地元仙台の百貨店では、ギフトの定番ビールを差し置いての人気っぷり。

ここまで地元で愛されていながらも、意外と知られていないその理由。

笹かまが好きな方も、名前だけ知っていた方も、なぜだか気になる方も。もっと笹かまが好きになる、誕生物語をご紹介します。

ぜひ聞いていただきたい！笹かまが全国区になったワケ。

「笹かまぼこ」の名付け親の熱き思い。



その昔、「笹かまぼこ」は「ベロかまぼこ」と呼ばれていました。他にも、「木の葉かまぼこ」「てのひらかまぼこ」「平かまぼこ」など。

それもそのはず。当時の笹かまは、あくまで「ダモノ（価値の低いもの）」。もともとは魚が余ったときにつくられる程度のB級品でした。

さかのぼるは明治。仙台では鯛や平目の豊漁が続いていました。

当時は輸送手段も未発達で、氷や冷蔵設備などの保存方法もなかったので、漁れすぎて持て余していました。それをとある職人さんが身を取り、包丁で肉を叩き、すり鉢ですりつぶし、熱が通りやすいように木の葉状に平らにして竹串に刺し、炭火で焼いて出したところ、味もよく、保存性も高まり、これが大評判に。やがて一般の魚屋でもつくられるようになり、街中を振り売りされるようになっていきました。

そんな安価な庶民の味に「笹かまぼこ」と名付けたのが、阿部蒲鉾店の創業者。

昭和初期、まだまだ二流扱いされていましたが、伊達政宗で有名な仙台藩主伊達家の家紋「竹に雀」の笹にちなみ、仙台名産にぴったりということで「笹かまぼこ」と命名。当時、他の店では一枚5銭程度だった笹かまを、平目だけを原料にして10銭で売り出しました。素材、製法、焼きにこだわり、とびきりおいしい笹かまへと生まれ変わらせたのです。

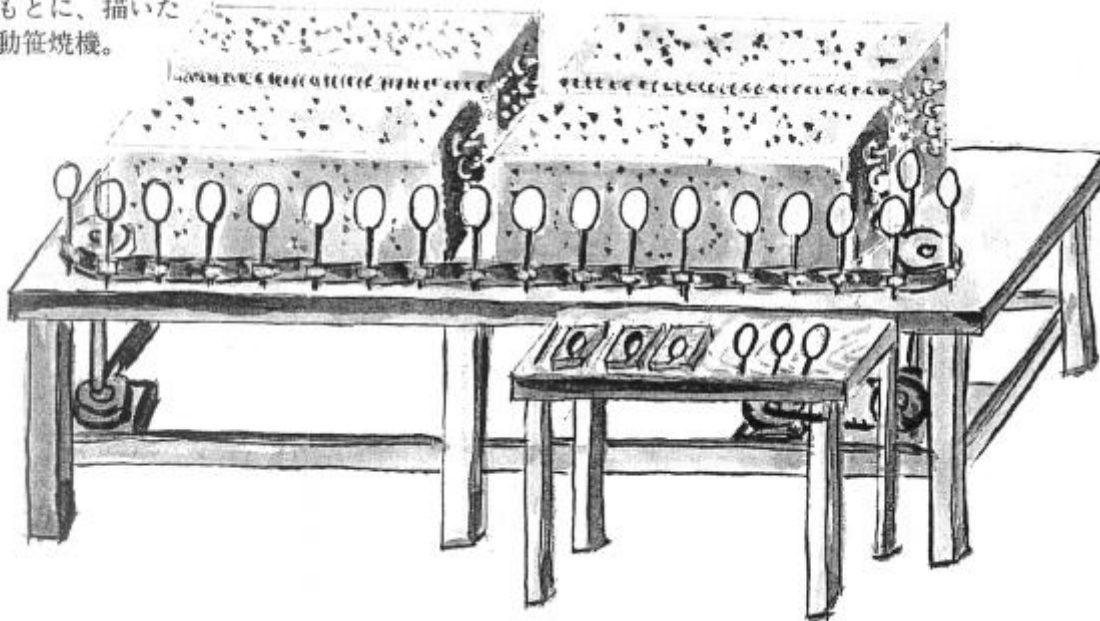
昭和20年夏、仙台大空襲で仙台中心部は跡形もなくなりました。戦後の統制経済で原料の入手に苦労し、なか

でも笹かまを焼くのに不可欠な、木炭不足が深刻でした。

「ピンチはチャンス」というもので、伝熱を利用した「自動笹焼機」の開発・製作をし、さらに特許は取らず地元の同業他社に公開したのが、「笹かまぼこ」の名付け親である阿部蒲鉾店の創業者。

今で言う、「オープンソース」を当時かまぼこ業界でやっていたということになります。これが同業他社に広まり、のちに仙台で地域産業として成長する大きなきっかけでした。

設計図をもとに、描いた
当時の自動笹焼機。



さらに契機となったのが、昭和 57 年の東北新幹線開業。

昭和 40 年放映の木下恵介劇場「二人の星」で全国に知られるようになったものの、当時はまだクール便がなく、鮮度がいのちの笹かまの発送はできませんでした。

東北新幹線の開業によって仙台を訪れる人が増え、笹かまを実際に購入し、食べてもらうことができるようになったことで、「仙台に美味しい笹かまあり」と評判を呼ぶようになったのです。

社会的背景はもちろんですが、「笹かまぼこ」の名付け親、そして育ての親としての、阿部蒲鉾店創業者の熱き思いがあったからこそ。

笹かまを手土産に誰かに語ってみるのも、また一興ですね！

軽くあぶるだけで焼き魚のような香ばしさが漂う、本物の笹かまづくりに必要な3つの掟（おきて）。



申し訳ありません、ひとつ大事なことを伝え忘れておりました。

表面を軽くあぶるとふわっと立つ、焼き魚のような香ばしい香り・・・

仙台の笹かまが有名な理由、それはやっぱりこの味です。

阿部蒲鉾店が「笹かまぼこ」の名を語りはじめてから、ずっと守り続けてきた3つの「掟（おきて）」によってつくられている笹かまです。

【一に買い出し】よい魚を仕入れるべし

魚と、昔ながらの必要最低限の調味料のみでつくられる阿部蒲鉾店の笹かまは、徹底して素材の良さにこだわってきました。

「笹かま 千代（せんだい）」では、鮮度の良いうちに加工した上級グレードのすり身のみを厳選。

これは魚のなかからわずかししか取れない、たいへん貴重なもので、何度も丹念に水にさらすことで、雑味のない純白なすり身に仕上げています。

【二に白】よいすり身をつくるべし

かまぼこづくりは温度が命。摺りの工程で温度が上がると、ぼそぼそした食感の良くないかまぼこになってしまいます。

摺（す）りの工程は、低温を保ったままじっくりと仕上げます。

阿部蒲鉾店の笹かまは、塩や水を入れるタイミングも、温度と時間をしっかり管理した上で、機械だけに頼らず、職人が五感を研ぎ澄ませ、すり身の状態を見極めながらおこなっています。

【三に釜】よき焼き加減にこだわるべし

阿部蒲鉾店の笹かまはじっくりと時間を掛けて焼き上げ、側面までしっかり焼き色が付いているのが特色です。

遠赤外線で生地の中までじっくり火を通し、表面は近赤外線でパリッと香ばしく焼き上げるといふ、まさに手焼きのような焼き加減にこだわっています。

軽く炙るだけで焼き魚のような香ばしさが漂う、昔ながらの味わいです。

実は、この掟。

阿部蒲鉾店に 30 人以上在籍する国家検定合格の水産ねり製品技能士に語り継がれています。

宮城、福島、山形、岩手にお越しの方、お住まいの方へ。

本店・松島寺町店へ焼き立てアツアツの笹かま体験にお越しください。



さて、そろそろ笹かまを食べたくなってきた頃ですね。それも、焼き立ての。

そんな方のために、阿部蒲鉾店本店と松島寺町店で焼き立て笹かま体験（1 枚：税込 210 円）をご用意しております。

まっ白な笹かまがどどんおおいしく、そして香ばしくなっていく姿を見守り、口に運んだときの幸福感。

両面をうっすらきつね色に、ぷくーっと膨らんで来たときが食べ頃です。

旅行の思い出に、またちょっと小腹が空いたときのおやつに。本当においしいのでぜひ食べていただきたいです。



もちろん、宮城県、福島県、山形県、岩手県の各店舗にて、当社看板商品の笹かま「千代（せんだい）」「厚焼笹」を販売しております。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。

●阿部蒲鉾店では、夏ギフト期間中、笹かま詰合せ 3 点を特別送料 432 円（税込）にて承っております。

発送期間：平成 27 年 6 月 1 日（月）～8 月 27 日（木） 受付期間：8 月 24 日（月）まで

オンラインショップ：http://www.abekama.co.jp/shop/products/list.php?category_id=127



笹かま千代 18 枚入（N-18）

〔価格〕 3,132 円（税込）

〔内容〕 笹かま千代 18 枚入

【伝統定番】本物の味で、仙台らしさをシンプルに伝えたいならこちら。



厚焼笹 15 枚入（A-15）

〔価格〕 3,750 円（税込）

〔内容〕 厚焼笹 15 枚

【伝統定番】旨み・弾力・香り。通好みの笹かまで、こだわりのある大人の方へのギフトならこちら。



NA-F6

〔価格〕 2,536 円 (税込)

〔内容〕 笹かま千代 6 枚、厚焼笹 6 枚

阿部蒲鉾店 二大笹かまを食べ比べできるセットは好評をいただいています。今回、お求めやすい価格のセットもご用意しました。

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