

もはや芸術の域！かまぼこ職人歴46年の美技をご体感ください。
日本橋三越本店お歳暮ギフトセンター内「食文化体感イベント」に
阿部蒲鉾店が出展。

～かまぼこの匠・佐々木悦郎の華麗なる職人技を実演～

創業80年を迎えた仙台名産笹かまぼこの老舗・阿部蒲鉾店は2015年12月6日（日）、日本橋三越本店で開催される「食文化体感イベント」に出展いたします。「食文化体感イベント」は日本橋三越本店が全国から選りすぐった食品ブランド30社だけが参加できるイベント。30社が日替わりでブースを出展して、ギフトをお探しのお客さまに、ものづくりに込めた思いやその魅力を生産者が直に伝えます。当社は工場長の佐々木悦郎が、笹かまぼこや板かまぼこの伝統製法をはじめとした、数々の華麗な職人技を実演いたします。



●出展の背景

日本橋三越本店でお歳暮ギフトを選ぶ方に、当社の高い技術力と素材へのこだわりを伝えたい。

おいしいかまぼこをつくるために、当社は機械化が進む現代においても、あえて手作業の部分を残し、職人が代々受け継がれている技を守り続けています。その職人の筆頭である工場長・佐々木悦郎の巧みな技を通じて、当社の高い技術力と素材へのこだわりを伝えたいという思いに日本橋三越本店にご賛同いただき、この度の出展が決まりました。



●出展の詳細

前回は立見が出るほど大盛況！

笹かまぼこの伝統製法をはじめとした美技の数々を間近で体感できます。



前回出展の様子（2015年7月）

今回ご来場いただいた皆さまにご体感いただくのは、地元仙台でもなかなかご覧いただけない職人技です。すり身を笹かまぼこや板かまぼこなどに形づくる伝統製法を、楽しくわかりやすい解説を交えながら実演いたします。今年の夏に「食文化体感イベント」に出展した際は、多くのお客さまにご来場いただき、各回とも立見が出るほど大盛況となりました。次々と繰り出される技のひとつひとつに感嘆の声があがり、「初めて見ました。まさに芸術ですね。」と感動した様子のお客さまもいました。当日は笹かまぼこのご試食もご用意しておりますので、職人技でつくられた本物の味もご体感いただけます。

【出展概要】

名称：阿部蒲鉾店「華麗なる職人技を体感」

日時：2015年12月6日（日）

11：30～、13：30～、15：30～（各回約40分）

会場：日本橋三越本店 本館7階お歳暮ギフトセンター 食文化体感ブースA

住所：東京都中央区日本橋室町1-4-1

内容：当社工場長によるかまぼこづくりの実演、笹かまぼこの試食

- ・ 笹かまぼこの伝統製法
- ・ 板かまぼこの板付け工程
- ・ なんと巻の伝統製法
- ・ 細工かまぼこの絵付け

参加費：無料 ※ブースの座席数には限りがございます。予めご了承ください。

※ご取材の場合は事前にご連絡をお願いいたします。

URL：<http://mitsukoshi.mistore.jp/store/nihombashi/event/seibo/index.html>

（日本橋三越本店 お歳暮特設サイト）

●阿部蒲鉾店工場長 佐々木 悦郎

昭和 25 年生まれ。昭和 44 年、18 歳で阿部蒲鉾店に入社。手作業での魚の身おろしから始まる当時の現場から、今の製造工程まで全てを把握する真のかまぼこ職人。伝統技術の継承、職人の確かな感性を育てることに力を注いでいる。



●日本橋三越本店 本館 7 階お歳暮ギフトセンターにてご発送承り中

日本橋三越本店 本館 7 階お歳暮ギフトセンターにて阿部蒲鉾店の商品ご発送を承っております。三温糖や宮城の地酒を隠し味に仕上げた三越限定笹かまぼこ「定禅寺」や、大粒のむきえびをふんだんに入れた冬季限定「えび焼」が入った詰合せをご用意いたしました。「食文化体感イベント」で当社の高い技術力と素材へのこだわりをご体感いただいたうえで、ぜひご利用ください。



阿部の笹かまぼこ詰合せ (MJ-015)

<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