

ご好評につき待望の第二弾開催が決定！職人の華麗な技を披露する
『笹かまぼこ職人 美技披露会(6月18日、19日)』参加受付開始
～笹かまぼこや板かまぼこの伝統製法を間近でご覧いただけます～

創業80年を迎えた笹かまぼこの老舗・阿部蒲鉾店は、2016年6月18日(土)、19日(日)に、阿部蒲鉾店 本店(所在地:宮城県仙台市青葉区中央2-3-18)で開催する第二回『笹かまぼこ職人 美技披露会(びぎひろうかい)』の参加受付を開始いたしました。今年2月に開催された第一回は早々に満員となり、次回開催を望む声を多数いただきました。そのため、第一回と同様、美技をより間近でご覧いただける少人数制はそのままに、今回は二日間にわたり開催いたします。

参加には事前のお申込みが必要となります。先着順で、定員となり次第受付を終了いたしますので、お早めのお申込みをおすすめいたします。



●イベントについて

職人が巧みな技と語りで「笹かまぼこの名付け親」である当社の高い技術、素材へのこだわりを伝えま
す

『笹かまぼこ職人 美技披露会』は職人の巧みな技と語りを通じて、高い技術とこだわりの素材でつくられている当社の笹かまぼこが「本物」であることを体感いただけるイベントです。

当日は、木型と串を用いて手のひらですり身を笹の形に伸ばす「笹かまぼこの伝統製法」や、付け包丁と呼ばれる刃のない包丁を使い、すり身を扇形に盛り付けていく「板かまぼこの板付け工程」など、普段は見ることのできない職人技の数々を披露いたします。また、職人技を披露する中で、創業当時から笹かまぼこの名付け親である当社に伝わる素材へのこだわりも職人が語ります。

見て、そして味わって笹かまぼこの魅力を発見！

アツアツの手焼き笹かまぼこをご参加の皆さまに振る舞います

職人の美技をご覧いただいた後は、アツアツの手焼き笹かまぼこを参加者の皆さまに振る舞います。当社のかまぼこづくりへのこだわりに触れた後に召し上がる笹かまぼこは、格別な味わいです。まるで焼き魚のように香ばしく、噛むほどに旨みがじわっと広がる「本物の味」をご堪能ください。当日は夏季限定かまぼこのご試食もご用意いたしております。また、イベントの最後には「本店プチツアー」と題して、当社創業の地でもある本店の店内をスタッフがご案内いたします。



●前回の様子



今年2月に開催された第一回の『笹かまぼこ職人 美技披露会』では、職人が次々と繰り出す鮮やかな技に会場からは拍手があがりました。参加されたお客さまからは、「目の前ですばらしい美技をみることで有意義にすごすことができました」という大変ご好評の声をいただきました。この度の第二回開催も「笹かまぼこの名付け親」である当社のかまぼこづくりへのこだわりを、存分に体感いただけるイベントを目指してまいります。

【イベント概要】

名 称	第二回笹かまぼこ職人 美技披露会
開催日時	2016年6月18日（土）、19日（日） 【1】13：00～14：00 / 【2】15：00～16：00
定 員	各回15名
会 場	阿部蒲鉾店 本店地下一階（新伝馬町 さゝぶ 宴会場） 所在地：宮城県仙台市青葉区中央2-3-18 仙台駅から徒歩約10分
参加費	210円（税込） ※参加費は当日回収
内 容	・笹かまぼこの伝統技法、板かまぼこの板付け、焼き立て笹かまぼこの振る舞い ・夏季限定「はたて焼」「はたて焼バジル」のご試食 ・本店プチツアー

【参加申し込み方法】

本イベントへのご参加は、電話にて事前の申し込みが必要となります。

電話番号：0120-23-3156（音声ガイド「2」・お客様相談室「美技披露会」担当）

受付時間：9：00～18：00

《申し込み時には下記の項目についてお伺いいたします》

- (1)氏名
- (2)電話番号※日中に繋がりやすいご連絡先
- (3)郵便番号
- (4)住所
- (5)参加人数
- (6)参加を希望する日程

【受付期間】

6月7日（火）まで

※満員となり次第、受付を終了いたします。

仙台名産「笹かまぼこ」の老舗、阿部蒲鉾店 本店



創業 80 年を迎えた笹かまぼこの老舗「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

<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

<取材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