

おいしさそのまま塩分30%カット。笹かまぼこ業界初となる減塩商品
『減塩 阿部の笹かまぼこ』を2016年9月1日より新発売。
～笹かまぼこの名付け親がつくる、減塩でも味・食感はそのままの笹かまぼこ～

株式会社阿部蒲鉾店（宮城県仙台市、代表取締役社長 阿部賀寿男）は、2016年9月1日（木）より、『減塩 阿部の笹かまぼこ』を新発売いたします。

『減塩 阿部の笹かまぼこ』商品紹介ページ：<http://www.abekama.co.jp/?p=2484>



塩分を気にされるお客さまにも、おいしい笹かまぼこを召し上がっていただきたい。
そんな思いから『減塩 阿部の笹かまぼこ』は生まれました。

近年、健康志向の高まりを背景に、塩分控えめの食品へ関心が集まっています。しかし、笹かまぼこにとって、食塩は調味料としての役割だけではなく、弾力をうむために欠かせない材料であるため、これまでに減塩を実現した笹かまぼこはありませんでした。

当社は「塩分を気にされるお客さまにも、日々の食卓やギフト、お土産に笹かまぼこをご利用いただきたい」と考え続けてきました。また本年は、第39回日本高血圧学会総会(9/30-10/2)が仙台で開催されるにあたり、大会主催者より「仙台名産である笹かまぼこの減塩化を検討してほしい」というご依頼を頂き、笹かまぼこの減塩品開発に本格的に取り組み、おいしさそのままに塩分を30%カット※した、業界初となる減塩商品『減塩 阿部の笹かまぼこ』が誕生しました。

※日本食品標準成分表 2015 焼き抜きかまぼこ比

こだわりの素材と製法でつくる、「減塩でも、おいしい」が実感できる笹かまぼこです。
 当社は、笹かまぼこをつくる上で「魚の旨み」と「ぷりぷりの食感」にとことんこだわっています。そのため、減塩による旨みと弾力の減少が、研究開発の中で最大の課題となりました。何度も試作を繰り返した末に、できる限り塩分を減らしながら口いっぱい広がる魚の旨みと、歯ごたえを保つことができる調味料のベストバランスにたどり着き、健康にもおいしさにもこだわるお客さまに満足いただける笹かまぼこが完成しました。塩分を気にされる方にも、健康を気にされる方への気遣いを添えるプレゼント・ギフト・お土産にも最適です。

<商品概要>

- 商品名：減塩 阿部の笹かまぼこ
- 発売日：2016年9月1日(木)
- 価格：1枚170円(税込)
- 量目：1枚40g



パッケージには健康をイメージする緑色のアイコンをあしらいました



GNS-10 包

【内容】減塩 阿部の笹かまぼこ 10枚(包み)
 1,700円(税込・送料別)



GNS-15

【内容】減塩 阿部の笹かまぼこ 15枚(化粧箱入)
 2,850円(税込・送料別)

“仙台と福岡で合計 20,000 名様にご試食いただけます”

「阿部蒲鉾店」×「ふくや」タイアップ企画 おいしい減塩試食会

博多の明太子の老舗である「ふくや」とタイアップさせていただき、阿部蒲鉾店の店頭でも試食会を実施いたします。『減塩 阿部の笹かまぼこ』を特製の明太子マヨネーズ(※)でお召し上がりいただけます。仙台と福岡の「減塩でも、おいしい」名産品をぜひご体感ください。

(※ふくやの『あじわい減塩明太子』と味の素『ピュアセレクト®マヨネーズ』を 1:1 でブレンド)

■実施期間 2016 年 9 月 15 日(木)～10 月 2 日(日)

■試食会実施店舗 阿部蒲鉾店 15 店舗

本店、エスパル仙台店、泉中央店、泉インター店、南光台店、吉成店、松島寺町店、大河原店、南インター店、古川台町店、エスパル福島店、エスパル郡山店、盛岡フェザン店、エスパル山形、山形蔵王インター店

※試食の数には限りがございます。なくなり次第終了となりますので予めご了承ください。

【減塩 阿部の笹かまぼこ販売店舗一覧】

仙台市内

本店、三越店、藤崎店、エスパル仙台店、おみやげ処 8 号店、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/>

<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 担当者：ブランド推進室 川瀬
TEL：022-378-4803 FAX：022-378-4807 E-mail：kawase@abekama.co.jp