



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: [新商品]

2014年6月18日発信

報道関係者 各位

夏の旬味、鯛のきわみ。『秘造り 真鯛』

伝統製法で職人が造り上げた本物志向の笹かまぼこ

創業78年を迎えた笹かまぼこの老舗 阿部蒲鉾店では、6月1日より『秘造り 真鯛』を各店及びオンラインショップにて販売中です。

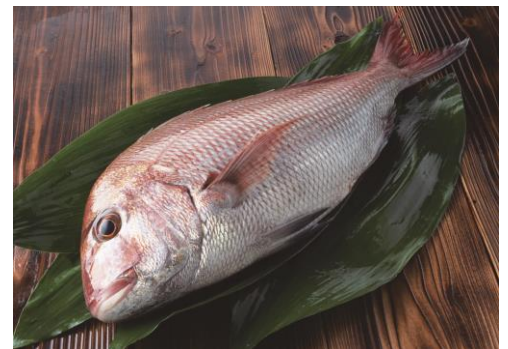
厳選した上質の素材で、創業当時から伝わる伝統製法で職人が造り上げた究極の笹かまぼこ『秘造り 真鯛』。風味まろやかに、香り、つや、歯ごたえ、うまみにこだわった本物志向の笹かまぼこです。

新鮮な天然真鯛の身を三枚におろし石臼でゆっくりとすり潰しながら、塩、酒など日本古来の調味料で味付け、一枚一枚、丁寧に焼き上げました。お客様からも「淡白な甘みが口の中でゆっくりと広がる」と、好評をいただいております。



◆上質の味を求めて こだわりの天然真鯛

魚選びの目利きが厳選した、こだわりの天然真鯛は夏が旬。一年で最も美味しい時期を迎えています。しっとりとした甘みと引き締まった身が絶品の、お刺身としても格別に美味しい新鮮な天然真鯛を原料に使用しました。



◆昔ながらの伝統製法 石臼づくり

温度変化が少ない石臼はしなやかな歯ごたえを生み出し、また、石臼のざらざらとした表面は魚の繊維を壊さずきめ細やかでなめらかな食感に仕上げます。蒲鉾の命である「あし」と言われる弾力は熟練した職人の経験が成せる技。職人が付きっきりですり身の状態を確認し、気候の変化による温度調整にもきめ細かく気を配りながらじっくり丁寧に仕上げられています。





◆一枚一枚、熟練した職人の手わざで造られます

創業当時の味をそのままお客様へお届けしたいという思いから、当時と同じく、魚の身おろし、練り合わせ、整形、焼き上げまでの全ての工程を熟練の職人が手作業で行っています。笹かまぼこの本質を極める精神性が職人の技を研ぎすませ、伝統の洗練の集大成である『秘造り 真鯛』を生み出しました。

懐かしくもあり新鮮でもある「本流の味」をぜひご賞味ください。



定番記号	秘造り 真鯛	鯛-10 (10 枚入)	鯛-15 (15 枚入)
内容			
販売価格	371 円 (税込 400 円)	4,000 円 (税込 4,320 円)	6,000 円 (6,480 円)

<p>商品名 : 秘造り真鯛 原材料名 : 魚肉 (真鯛、ぐち、たら)、卵白、でん粉、塩、清酒、三温糖、水あめ、発酵調味料、鯛エキス、本みりん、トレハロース、調味料 (アミノ酸等) 「原材料の一部に小麦を含みます」 アレルギー : 卵・小麦 ※乳・えび・かにを含む製品と同じ施設で製造しています。 内容量 : 40 g / 1 枚</p>	<p><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/ フリーダイヤル 0120-33-5541 [Blog] http://www.abekama.biz/ [FaceBook] http://www.facebook.com/abekamabokoten</p>
--	---

<p><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 : 022-378-4815 E-mail : kawase@abekama.co.jp</p>
--