



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：[季節限定商品]

2013年1月4日発信

報道関係者 各位

新しい年に“幸せを運ぶ”雪うさぎと共に過ごしませんか？

冬期限定 季節蒲鉾『雪見かまぼこ』 販売開始

創業77年を迎えた笹かまぼこの老舗 阿部蒲鉾店では、新年1月5日より季節限定商品『雪見かまぼこ』を全店及びオンラインショップで販売開始いたします。



『雪見かまぼこ』のコンセプトは「春を待ちわびながら、冬を味わう」。椿（つばき）の葉に雪が積もる雪玉をイメージし、冬の風情を蒲鉾で表現いたしました。

食感は、しんじょならではのなめらかで弾力のある食感を当社の熟練した職人が独自の技術でつくり上げました。中身は、“幸せを運ぶ”と言われる雪うさぎを形どったものをはじめ、チーズ、紅鮭そぼろ、むき海老の4種をお詰めしております。

また、当社公式フェイスブックページ (<https://www.facebook.com/abekamabokoten>) では、雪見かまぼこの商品紹介と合わせて、料理研究家 青野敏江氏 (URL: <http://garden-kitchen.net>) 監修による「雪見かまぼこ かんたんレシピ」を公開します。青野氏によるレシピは「親子でも簡単に楽しく作れるレシピ」をコンセプトに、雪見かまぼこの新しい食べ方をご提案し、ご家庭でも楽しく料理をつくりながら食の喜びを伝えていきます。

価格は8個入りで2,100円（消費税込）。また、当社定番商品と組み合わせた2段重ねも5種類ご用意しております。ご自宅用はもちろん、一箱ずつ丁寧に風呂敷包みにいたしますので、ご贈答にも最適です。



●商品パッケージ



●風呂敷包みでお渡します。



●人気の2段重ね商品。



青野敏江

料理研究家。食育指導士。薬膳アドバイザー

料理を通して親子のコミュニケーションを育み、食の大切さ、食べ物への感謝の気持ちを楽しく伝えたいと2006年より自宅で子供食育料理教室「garden kitchen」開講。

子供もチャレンジ出来る簡単で華やかな料理が人気で、雑誌やテレビ・イベントなどで活躍中。

商品名 : 雪見かまぼこ

商品内容 : 雪うさぎ、チーズ、紅鮭そぼろ、むき海老 各2ヶ

販売価格 : 2,100円 (消費税込)

販売期間 : 1/5 (土) ~ 2/3 (日)

※数量限定商品につき、なくなり次第販売終了とさせていただきます。また、一部店舗では取り扱いがございません。ご了承くださいませ。

原材料 : 魚肉 (いとより、たら、ぐち)、卵白加工品 (卵白、還元水あめ、乳糖、その他)、卵白、種もの (えび、チーズ、鮭フレーク、さんしょう葉)、砂糖、でん粉、塩、本みりん、魚醤、発酵調味料、小麦粉、やまいも、調味料 (アミノ酸等)、酸化防止剤 (ビタミンE)、増粘多糖類、乳化剤、pH調整剤、酢酸Na、着色料 (赤3、赤105)

「原材料の一部に大豆を含みます」

アレルギー : 卵・乳・小麦・えび・さけ・やまいも・大豆

※かにを含む製品と同じ施設で製造しています。

<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/>

<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 熊谷秀治 / 担当者 : 斉藤

TEL : 022-378-4803 FAX : 022-378-4807 E-mail : k-saito@abekama.co.jp