



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]**

2013年10月18日発信

報道関係者 各位

薫製笹かまぼこ『スモークン』

お待たせしました！ついに復活！

創業78年を迎えた笹かまぼこの老舗 阿部蒲鉾店では、10月25日より『スモークン』を各店及びオンラインショップで販売開始いたします。



昨年2月に販売休止して以来、販売再開を求める声が多く寄せられていた薫製笹かまぼこ『スモークン』がパワーアップして復活いたします。

お味は、牛肉・豚肉を使用したジューシーなサラミを使用し、食べ応えも抜群の阿部かまオリジナル「サラミ」、笹かまと相性抜群のしっとりまるやかな味わいのカマンベールチーズを使用した「カマンベール入チーズ」の2種類。

またパッケージは、黒と金を基調とした高級感のあるデザインに一新しました。さらに今回、新しいお客様にもご購入いただくため、美味しさと品質はそのままに、企業努力で販売価格を250円から210円へ下げ、手取りやすい価格としました。

1度食べるとやみつきになる、阿部かまのこだわり製法をご紹介します。

桜のチップで本格薫製

『スモークン』の魅力は、なんととっても口いっぱいに広がるスモークフレーバーの香り。阿部かまでは厳選した桜のチップでじっくりと薫製。だから食べたときの風味が断然違います。



厳選した桜チップ

職人のこだわりが凝縮！

「笹かま 千代」と同じ魚を使用。これまで培った製造技術はそのままに、さらに薫製することで深い味わいと新しい笹かまぼこの魅力を引き出しました。



笹かまをじっくり薫製

中身も徹底的なこだわり！

阿部かまオリジナルの「サラミ」、笹かまにぴったりの「カマンベール入チーズ」を使用。薫製かまぼこの最強コンビが誕生しました。

ギフトとしてはもちろん、お酒のおつまみとしてもご自宅でちょっと贅沢したい日にお使いいただける商品です。

定番記号	スモークン (サラミ)	スモークン (カマンベール入チーズ)
内容	 量目：45g	 量目：45g
販売価格	210 円	210 円
原材料名	魚肉 (たら、いとより、ぐち、吉次、その他)、 種もの (サラミ)、卵白、でん粉、清酒、塩、砂糖、 発酵調味料、水あめ、本みりん、調味料 (アミノ酸等)、 トレハロース、リン酸塩 (Na)、酸化防止剤 (ビタミンC)、 発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K) 「原材料の一部に乳、小麦、大豆、牛肉、豚肉、ゼラチンを含みます」	魚肉 (たら、いとより、ぐち、吉次、その他)、 種もの (チーズ)、卵白、でん粉、清酒、塩、砂糖、 発酵調味料、水あめ、本みりん、調味料 (アミノ酸等)、 トレハロース、乳化剤 「原材料の一部に小麦、大豆、ゼラチンを含みます」
アレルギー	卵、乳、小麦、大豆、牛肉、豚肉、ゼラチン	卵、乳、小麦、大豆、ゼラチン

<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/>

[Blog] <http://www.abekama.biz/>

[FaceBook]

<http://www.facebook.com/abekamabokoten>

<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：増田

TEL：022-378-4803 FAX：022-378-4815 E-mail：masuta@abekama.co.jp