



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]

2014年8月25日発信

報道関係者 各位

栗、柿、きのこ、もみじなど  
 秋の風情を和菓子のように表現した季節かまぼこ【里の秋】  
 9月4日より販売開始

創業79年を迎えた笹かまぼこの老舗 阿部蒲鉾店では、9月4日より季節限定商品「里の秋」を各店及びオンラインショップで販売開始いたします。



「里の秋」の概要

栗は小豆あんが練り込まれたかまぼこで栗甘露煮をやさしく包み、茶素麺でいがを表現しました。柿はスモークチーズ入り、もみじはほんのりバター風味とそれぞれ違った味をお楽しみいただけます。きのこは、香り豊かな松茸を練り込み、かつおだしで贅沢な味わいに仕上げました。



栗

小豆餡入りの蒲鉾で栗甘露煮を包み、いがは茶素麺で表現しました



柿

スモークチーズを混ぜ、パプリカとほうれん草で色付けしました



きのこ

香り豊かな松茸を練り込み、ほんのり焼き色を施しました



もみじ

バターで口あたりまろやかな風味に味付けしました

『里の秋』1箱 2,376円(税込)

栗2個、柿3個、きのこ4個、もみじ4個

## 「京都の伝統和菓子を越える商品」づくりを目指して開発

四季折々の日本の文化と自然を表現した季節かまぼこ「里の秋」。

この「里の秋」をつくりあげたのが、高い技術力を誇る「阿部蒲鉾店」の蒲鉾技能士です。彼らが技術の頂点を追い求め辿り着いたのが、古くから祝儀や茶の湯の菓子として用いられている、京都の伝統和菓子「練り切り」。

それを越えるものをかまぼこでという思いで開発いたしました。

京都の伝統和菓子「練り切り」の特徴のひとつとして挙げられるのが、細かい手細工をして造形的な美しさを表現している点。「里の秋」を開発する上でも職人技を惜しみなく活かした製造方法は、まさに練り切りを越えるために何度も試行錯誤を繰り返した結果、完成した立体的な造形美とお客様から高い評価をいただいております。

なかでも、こだわりと究極の技術でつくりあげた「栗」は抹茶を練り込んだ茶素麺を使っています。茶素麺の色はもともと緑色で、揚げることによって「いが」の茶色に変化します。この「いが」をひとつひとつ丁寧にまぶし、和菓子のように繊細な「栗」が表現されます。「阿部蒲鉾店」の高い技術力と飽くなき探究心があったからこそ、かまぼこで「栗」を表現できたといっても過言ではないでしょう。

もちろんかまぼこ自体の素材にもこだわり、わずかしか取れない上級グレードのすり身だけを使用。魚肉はいとより、たら、ぐちの3種類を蒸しかまぼこに最適な黄金比でブレンド。蒲鉾技能士の長年の勘と経験から、魚の旨みを引き出し、上品な口当たりになりました。もちろん、保存料は一切使用しておりません。精緻につくられた秋の風情と、かまぼこの美味の調和をぜひお召し上がりくださいませ。



## お取り寄せ・贈り物には『もみじセット』がおすすめ

今回は、『里の秋』の販売にあたり、阿部蒲鉾店の人気定番商品をセットした『もみじセット』をご用意いたしました。本物志向の笹かま「千代（せんだい）」、ミニ笹「笹だより」、とろーりクリームチーズを包んだ「チーズボール」の阿部蒲鉾店が自信を持ってお勧めする定番3商品を詰合せました。バラエティ豊かな商品となっておりますので、ご自宅用のお取り寄せやお祝いごと、帰省の際のご進物など行楽の季節行事に最適です。

あの方へ、想いを込めて贈る二段重

～プレゼント・お取り寄せ・敬老にもどうぞ。



もみじセット  
3,827円 (税込)



里の秋・笹かま千代  
3,454円 (税込)



里の秋・笹だより  
3,547円 (税込)



里の秋・チーズボール  
3,522円 (税込)



里の秋・菜ころん  
3,434円 (税込)



里の秋・ささの香  
3,694円 (税込)

商品名 : 里の秋

商品内容 : 栗 2 個、柿 3 個、きのこ 4 個、もみじ 4 個

販売価格 : 1 箱 2,376 円 (税込)

販売期間 : 2014 年 9 月 4 日 (木) ~ 10 月 26 日 (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。

原材料名 : 魚肉 (いとより、たら、ぐち)、種もの (スモークチーズ、栗甘露煮、あん、味付け松茸、ほうれん草ペースト)、卵白、抹茶素麺、砂糖、でん粉、塩、本みりん、バター、魚醤、発酵調味料、水あめ、植物油、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、酸化防止剤 (ビタミン E)、着色料 (パプリカ粉末、フラボノイド、クチナシ、クロレラ、カロチノイド)、乳化剤、香料

<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 : 川瀬

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