

2015年 冬号 阿部蒲鉾店からのご案内

雪見かまぼこ

季節かまぼこ



※写真はイメージです。

きちんとして 素材の味 がする。



笹かまぼこの名付け親として…
素材の味を引き出す、本物の笹かまぼくに
頑固なまでにこだわります。

〈原料へのこだわり〉



阿部蒲鉾店には、代々
受け継がれている「おき
み」と香りが出ると
「舌」に届く伝統の味わい
には、上級品を使う」と
いうおきてです。上級ク
レイドのすり身のみを
しておりません。

〈技術へのこだわり〉



旨いかまぼこをつくるに
は、全ての作業にコツが
あります。機械化が進
む現代においても、あえ
て手作業の部分を残
し、先人から代々受け
継がれた秘伝の技を守
り続けています。国家
資格である水産ねり製
品製造業の1級技能士
が3人、2級技能士が
30人在籍中。

〈安心へのこだわり〉



東北のかまぼこ工場で
は唯一認証を受けた厚
生労働大臣認定
「HACCP（ハサツ
プ）」や国際規格の
ISO22000…
2005の取得など、
食の安心への姿勢にも
妥協はありません。商
品は店頭に並ぶまで二
度も外気にふれること
のない徹底した品質管
理をしています。

品質とおいしさへの取り組み

- 厚生労働大臣による「総合衛生管理製造過程」(HACCP)を取得。
- これからも伝統を守り、匠の技を製品づくりに活かして、お客様にご満足いただける商品をお届けします。
- 保存料を使用しない蒲鉾造りを実現しています。
- 全国蒲鉾品評会にて、「農林水産大臣賞」「栄誉大賞」を受賞。

※冷蔵 冷蔵庫で(10℃以下)保存の上お早めにお召し上がり下さい。



予告 ピュアハート

ご予約承り中
2/1~
発売

8個入
1,250円(税込)

※写真はイメージです



本社 仙台市青葉区中央 2-3-18
お客様相談室 ☎0120-23-3156 URL <http://www.abekama.co.jp>

阿部蒲鉾店 Facebookページ <http://www.facebook.com/abekamabokoten>

・税込

②税込メイン 表示



紅鮭そぼろ

紅鮭の旨味を閉じ込め、程よい塩気で味付け。



かずのこ

音で食べるとも言われる、プチプチとした食感の縁起物。



むき海老

かまぼこと相性抜群のぷりっとしたむき海老をトッピング。



雪うさぎ

耳は南天の葉をあしらい、ほうれん草で色付け。

お品書き



迷ったらコレ！
雪見かまぼこと、定番人気のかまぼこを詰合わせたバラエティ豊かなセットです。



雪見かまぼこ+
笹かま千代 3枚入 笹だより 3枚入
チーズボール 4個入
3,827円(税込)

粉雪セット

あの方へ、想いを込めて贈る二段重



雪見かまぼこ+
十笹かま千代 6枚入
3,454円(税込)



雪見かまぼこ+
十ささの香 6個入
3,694円(税込)



雪見かまぼこ+
十笹だより 9枚入
3,547円(税込)



風呂敷に包み専用手さげ袋でお渡しします。



雪見かまぼこ+
十チーズボール 8個入
3,522円(税込)



雪見かまぼこ+
十菜ころん 8個入
3,434円(税込)

販売期間

平成27年1月6日(火)~2月3日(火)

●完売となる場合がございますので、お早めのご注文をおすすめいたします。
●商品・パッケージ等は予告なく変更となる場合がございます。



季節かまぼこ
雪見かまぼこ

※写真はイメージです。



雪見かまぼこ

[内容] むき海老 2個、雪うさぎ 2個、かずのこ 2個、紅鮭そぼろ 2個 1箱 2,376円(税込)

雪うさぎと雪玉がとってもかわいい「雪見かまぼこ」。ふんわりやわらかく蒸したしんじょ造りのかまぼこで季節の味を楽しみませんか。

おいしさの秘密

ふんわりなめらかなしんじょ造り

雪見かまぼこのふんわりやわらか食感の秘密は山芋とメレンゲ。わずかしか取れない上級グレードのすり身に独自の配合で山芋とメレンゲをブレンドしています。



※写真はイメージです。

しつかりぎつしり具材入り

具材は「むき海老」「かずのこ」「紅鮭そぼろ」の3種類。国家資格である蒲鉾技能士がつひとつ手づくりで具材を入れるから、中までしつかりぎつしり入っています。

