



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: [ギフト・お取り寄せ]

2015 年 1 月 6 日発信

報道関係者 各位

「こんなかわいいかまぼこ見たことない！」多くの女性を魅了した、とってもかわいい雪うさぎが好評です。しんじょ造りでふわふわ食感の『雪見かまぼこ』冬だけの期間限定・数量限定



創業 79 年を迎えた笹かまぼこの老舗 阿部蒲鉾店（宮城県仙台市、代表取締役社長 阿部賀寿男）では、1 月 6 日より『雪見かまぼこ』を期間限定で販売いたします。

耳は南天の葉をイメージしてほうれん草で色付けた「雪うさぎ」、かまぼこと相性抜群のぷりっとした「むき海老」、プチプチとした食感の縁起物「かずのこ」、紅鮭の旨味を閉じ込めた「紅鮭そぼろ」をセットにしました。



●『雪見かまぼこ』概要

商品名：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

価格：1 箱 2,376 円（税込）



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ひ、ほうれん草で色付け。

これがかまぼこ？驚きのふわふわ食感！その秘密は独自のふんわりなめ

らかしんじょ造り。



『雪見かまぼこ』の特長は何と言っても、口にしたときのふわふわ食感。その秘密は「山芋」と卵白を泡立てた「メレンゲ」です。特に「メレンゲ」はシフォンケーキなどにも使われ、ふわっとした食感を作ります。

これらをベースとなる阿部かま特製のいとより、たら、ぐちのすり身に独自の配合でブレンドすることで、ふんわりとした食感に仕上げました。もちろんすり身にはわずかしか取れない上級グレードのものだけを使用しています。

『雪見かまぼこ』の白さも上質な素材である証。上質な素材が生み出す、ふんわりやわらか食感をお楽しみいただけます。

昨年リニューアルして大好評！見た目だけじゃない。具材がぎっしりで食

べ応えも抜群です。



昨年リニューアルして中までしっかりぎっしり具材入りになった、雪玉の形の「むき海老」「かずのこ」「紅鮭そぼろ」。具材の味が最後まで楽しめる大変ご好評をいただいております。

なんとそのかまぼこの一つひとつを国家資格である水産練り製品製造業の技能士が「手づくり」でつくっています。加熱前のやわらかいかまぼこに具材を入れるのは至難の技。熟練の職人だからこそできる手わざです。ふわふわ食感のかまぼこことそれぞれの具材のコンビネーションをご堪能ください。

お正月明けの疲れた胃袋にもぴったり。雪見かまぼこなら盛り付けるだ

け！簡単かわいいオードブルはいかが。

豪華な食事が続き、何かと食べ過ぎてしまう年末年始。そんなお正月明けの疲れた胃袋・正月太りにおすすめの『雪見かまぼこ』です。魚が原料のかまぼこだから良質なたんぱく質がたっぷりで、低脂肪・低カロリー。さらに消化が良い山芋入りでやさしいお味です。

洋菓子顔負けのかわいさの『雪見かまぼこ』ならお皿に盛り付けるだけで、食卓がとっても華やかに。簡単かわいいオードブルになります。冬だけのおいしさをお召し上がりください。



椀だねとしても。和風、洋風、中華風なんでも◎



ちょっとひと手間でさらにかわいく！



【御礼や新成人へのお祝いなど贈り物に】

- 商品名：粉雪セット
- 内容：雪見かまぼこ 1個＋笹かま千代 3枚＋
笹だより 3枚＋チーズボール 4個
- 価格：3,827円（税込）

迷ったらコレ！雪見かまぼこと阿部蒲鉾店の定番人気のかまぼこを詰合せたバラエティ豊かなセットです。

ご注文はこちらから

- オンラインショップ（通販受注センター）：<http://www.abekama.co.jp/shop/>
- 電話（通販受注センター）：フリーアクセス 0120-33-5541（受付時間 9：00～18：00）
- 直営店：下記 URL の店舗一覧をご参考ください URL：<http://www.abekama.biz/>

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