

2015年9月15日発信

揚げているのに、たったの約40キロカロリーで女性におすすめ！揚げかまぼこ『菜ころん』から、「きんぴら」「とうふひじき」「仙台みそねぎ」の3種が新発売

～野菜やシーフードが楽しめる揚げかまぼこの人気シリーズです。～

創業80年を迎える笹かまぼこの老舗・阿部蒲鉾店は、今月1日より、揚げかまぼこシリーズ『菜(さい)ころん』から、「きんぴら」「とうふひじき」「仙台みそねぎ」の3種を発売開始いたしました。

『菜ころん』は、野菜やシーフードなど8種をラインナップ。素材と製法にこだわり、揚げかまぼこでありながら、1枚約40キロカロリーで、脂っぽくなく、あっさりとした素材を活かした味わいになりました。



揚げかまぼこ『菜ころん』シリーズの特長

揚げているのにあっさり！“上級グレードのすり身”と“二度揚げ”がおいしさの秘密。

1. 上級グレードのすり身

『菜ころん』には、余計な雑味のない“上級グレードのすり身”だけを使っています。だからこそ、かまぼこ具材のそれぞれが邪魔をせず、それぞれのおいしさを引き立てています。ぜひ“いつもの”さつま揚げと食べ比べてみてください。

2. 二度揚げ

揚げ油には、「キャノーラ油」を使用。最初は低温でじっくりと、その後は高温でサッと揚げる“二度揚げ”で、カラッとあっさり揚げ、中はぷりっと、外は香ばしい揚げ色を実現しました。



新商品「きんぴら」「とうふひじき」「仙台みそねぎ」の特長

お客さまに“選べる楽しみ”を味わっていただくために、ラインナップを拡充しました。

1. 王道シンプルな「きんぴら」

にんじんとごぼうを太目の千切りにして入れることで、コリコリとした食べ応えのある食感に。何度でも食べたくなるような、“王道シンプル”な揚げかまぼこを目指しました。

2. 美容健康が気になる女性に「とうふひじき」

上級グレードのすり身に、仙台でつくられた、もめん豆腐を加えて、まったりやわらかな食感にしました。豆腐とひじきのコンビは、女性におすすめの具材です。

3. 仙台ならではの味「仙台みそねぎ」

噛むたびにじゅわーっと滲み出る甘みのあるネギと、粉末にして旨みを凝縮した「仙台味噌」を混ぜ込みました。米麴の旨みを引き出した、奥深い味わいです。仙台の伝統が生み出した、仙台ならではの揚げかまぼこです。

『菜ころん』は、おいしいのに1枚約40キロカロリー！



たまねぎ



いか



れんこん



むきえび



きんぴら



仙台みそねぎ



たこ



とうふひじき

全8種（たまねぎ、いか、れんこん、むきえび、きんぴら、仙台みそねぎ、たこ、とうふひじき）1個 130円（税込）
美容にダイエットに忙しい女子も、たまには揚げ物が食べたいときがあるはず。そんなとき、1枚約40キロカロリーの『菜ころん』がおすすめです。

個包装だから、食べたいときに食べたい分だけ食べられるので、一度開けたら全部食べなきゃいけない！なんてこともありません。だから、小腹が空いたときのおやつにぴったりです。

菜ころん8種が楽しめる詰合せ「笹こぼこ-1」



『菜ころん』は種類が多いので、どれを選ぶか迷う方も多くいらっしゃいます。そんなお客さまの声にお応えして、菜ころん8種が一度に楽しめるセット「笹こぼこ-1」をご用意いたしました。

菜ころん全種のお味が楽しめるだけでなく、阿部蒲鉾店定番の「阿部の笹かまぼこ」も一緒にお楽しみいただける内容となっております。

ぜひ、お気に入りのお味を見つけてくださいね。

笹こぼこ-1 2,290円（税込）

内容：阿部の笹かまぼこ5枚、菜ころん8個〔二段重ね〕

【阿部の笹かまぼこ 概要】



1枚 190円 (税込)

当社主力商品である笹かまぼこを改良し、従来品より、味もパッケージも上質になった「阿部の笹かまぼこ」を9月1日(火)より、発売いたしました。

1. 「魚の旨みがしっかりする」笹かまぼこ

今回新たに、かくし味として、特別な本醸造特級醤油を使用。職人が300通りのレシピから苦心して見つけ出した、魚の旨みが際立つ味わいです。

2. よりおいしさを感じていただける食感

内容量を25%増量。いままでのしっかりした「本物のぷりぷり感」はそのままに、「やわらかさ」もアップしました。

【店舗一覧】

仙台市内

本店、三越店、藤崎店、エスパル仙台店、仙台駅おみやげ処2号店、泉中央店、泉インター店、南光台店、吉成店、イオン仙台中山店、

ヨーク市名坂店、イオン仙台幸町店、長町モール店、泉工場売店

宮城県内

松島寺町店、イオンモール利府店、イオンモール富谷店、大河原店、イオン名取店、南インター店、古川台町店

山形・岩手・福島

エスパル山形店、山形大沼店、山形蔵王インター店、盛岡フェザン店、川徳店、エスパル福島店、エスパル郡山店

通信販売

フリーアクセス/0120-33-5541 EC/<http://www.abekama.co.jp/shop/>

※各店舗の営業時間、TEL、住所については添付の参考資料ファイルよりご確認ください。

※仙台駅「おみやげ処1号店」は改装により一時閉店しております。仙台駅にてお買い求めの際は、「エスパル仙台店」、「おみやげ処2号店」をご利用くださいますようお願いいたします。

仙台名産「笹かまぼこ」の老舗、阿部蒲鉾店



<会社概要>

株式会社阿部蒲鉾店 代表取締役社長 阿部賀寿男 1935年10月創業

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

<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