

おいしい笹かまぼこは“上級グレード”のすり身を使っている！仙台名産笹かまぼこの老舗が語る、おいしさのヒミツ。

～阿部蒲鉾店が創業80周年を迎えました～

笹かまぼこの老舗・阿部蒲鉾店は、10月10日に創業80周年を迎えたことを記念して、特設サイトに“80年こだわり続けた素材選び”を公開いたしました。

特設サイト URL <http://goo.gl/w8MBeK>

笹かまぼこづくりのポリシー

創業から80年、おいしい笹かまぼこに、こだわり続けました。

阿部蒲鉾店が暖簾を出したのは、今から80年前の昭和10年10月10日のこと。当時、二流扱いされていた笹かまぼこを生まれ変わらせたのが阿部蒲鉾店の創業者。なかでも、原料となる魚には殊更こだわり、店主自ら籠を背負って仙石線の始発に乗り、塩竈の魚市場で魚を買い付けに行っていたそうです。こうして仕入れた平目を原料につくられた笹かまぼこは、行列ができ、飛ぶように売れたといえます。

こうした創業当時の素材へのこだわりは、今もしっかりと受け継がれています。創業者の思いを今もかたくなに守り続け、看板商品の『阿部の笹かまぼこ』を始めとした、すべての商品に希少で高価な“上級グレード”のすり身だけを使っています。



“上級グレード”のすり身を使うと、こんなにおいしくなる！

1. 「かまぼこ本来のぷりぷり感」が味わえる



阿部蒲鉾店が、希少で高価な“上級グレード”のすり身だけを使うのには理由があります。

ひとつは、かまぼこにしたときの「弾力」が違うからです。最近は技術の進歩により、添加物などの混ぜ物をすれば質の悪いすり身でも、ある程度の食感を出すことはできますが、上級グレードのすり身を

使ったかまぼこのような、かまぼこ本来の弾力を出すことはできません。それは職人の力を持ってしても、できることではありません。

だから『阿部の笹かまぼこ』は、弾力があり、しっかりとした「かまぼこ本来のぷりぷり感」が味わえます。ごまかしのない、“上級グレード”ならではの食感をご体感いただけます。

2. 「雑味のない魚本来の旨み」が味わえる



魚をすり身にするには、魚の内臓を取り除き、白身の部分だけを包丁でていねいに取り分けます。このとき、魚の皮や筋、さらには血合いや内臓などが残ってしまうと、魚の生臭みの原因となってしまいます。こうしたおいしい笹かまぼこに不要なものが格段に少ないのが、“上級グレード”のすり身の特長です。

こうした“上級グレード”のすり身を使うことで、『阿部の笹かまぼこ』は、魚の生臭みを抑えつつ、旨みを残し、さっぱりとした味わいを実現しました。余計な「雑味」がないから、魚本来の旨みを味わうことができるのです。

希少で高価な“上級グレード”のすり身の底力。

上級グレードは、「一番肉」の中でも、トップクラスの“特注品”！

阿部蒲鉾店にとって、もはや必要不可欠な存在の“上級グレード”のすり身ですが、その生産量は、取引先を世界中に持つ大手水産加工会社の中でも、ごく僅かとされています。同じ種類の魚でも、いつどこで漁をし、どうつくるかですり身のグレードは全く変わってくるためです。

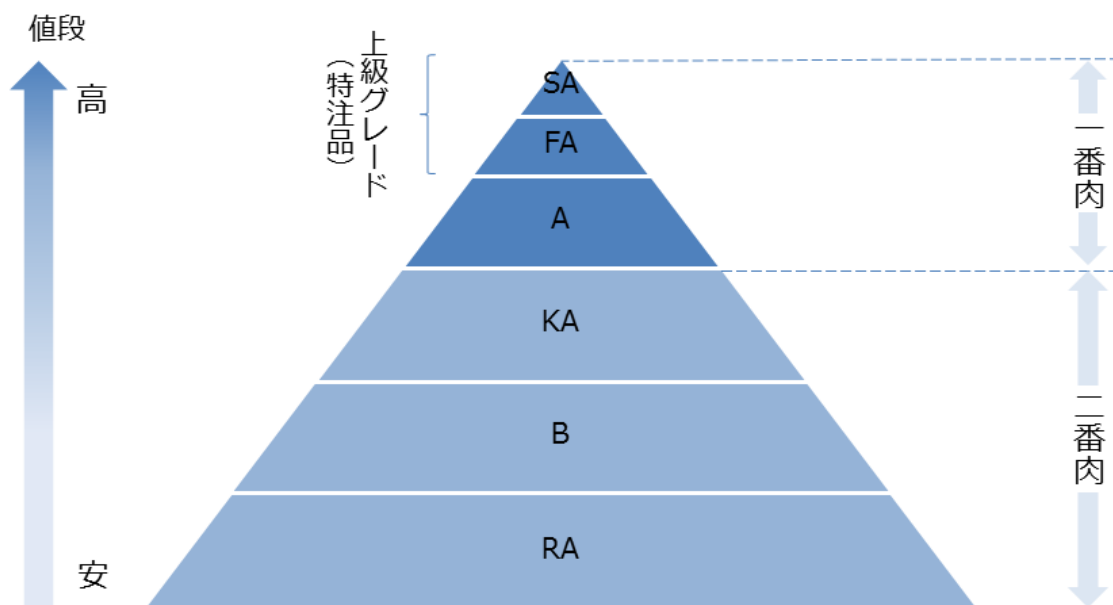
すり身は、余計なものを取り除くため「裏ごし」をしますが、この工程がすり身の品質を左右します。このとき、最初に出てきたものが「一番肉」と呼ばれる上質なすり身。この「一番肉」を取った後、裏ごし機に残ったすり身を再度裏ごししたものは、身が傷み、食感が悪くなってしまうため、「二番肉」と呼ばれ、安く手に入ります。

ほんの一握りである「一番肉」の中でも、“上級グレード”と呼ばれる上質のすり身は、他のグレードと比べ、「弾力」があり、魚の皮や筋、さらには血合いや内臓などが格段に少ないなど、圧倒的に優れた性質を持っています。これらは大変貴重なものであり、オーダーがあったときにだけ生産される“特注品”

となっています。(阿部蒲鉾店でも、上級グレードを特注でオーダーしています。)

こうした貴重な“上級グレード”のすり身を使うことで、阿部蒲鉾店の「かまぼこ本来のぷりぷり感」と「雑味のない魚本来の旨み」が生み出されています。

すり身のグレードについて



注) スケソウダラの場合。格付けについては、大手水産加工会社A社の基準による。

※魚のすり身の格付け基準は、会社や魚の種類によって異なるため、上図は大手水産加工会社A社のスケソウダラの格付け基準による。

かまぼこ職人が仕入れ前にすり身の状態を確認！

“上級グレード”の中でも、かまぼこ職人が良しとしたものだけを。



ただし、“上級グレード”のすり身といっても、もともとは海を泳ぐ生の魚から作られているもの。当然つくる年や季節によって品質のばらつきが生じます。

そこで阿部蒲鉾店は上級グレードのすり身であっても、そこにおごることなく、かまぼこ職人が仕入れ前にすり身の状態を確認しています。すり身の弾力や白さは、おいしい笹かまぼこづくりに不可欠ですから、かまぼこ職人自身が確認しなければ納得いかないのです。さらに、HACCPやISO22000も取得している

当社の品質管理チームが測定器を用いて分析を実施することで、安心安全な笹かまぼこを実現しています。

【商品概要】



阿部の笹かまぼこ

1枚 190円 (税込)

1枚あたり 50g



N-15 (阿部の笹かまぼこ 15枚)

3,250円 (税込)

箱サイズ：縦 34cm×横 29.5cm×高さ 4cm

【店舗一覧】

仙台市内

本店、三越店、藤崎店、エスパル仙台店、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/>

<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