

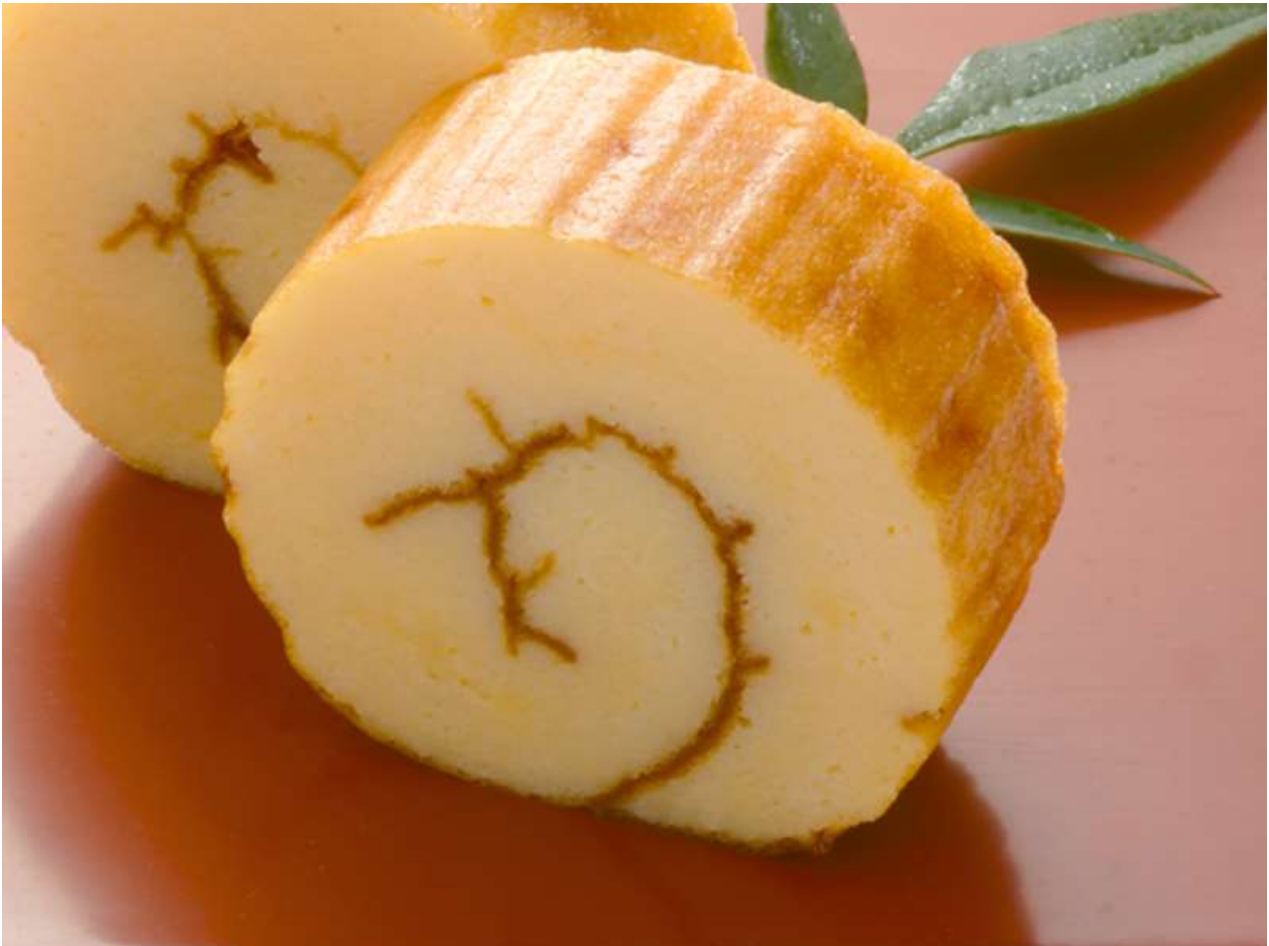
2015年12月8日発信

仙台の笹かまぼこ屋が“伊達巻”で本気を出した！かまぼこ品評会で栄誉大賞受賞。

～一つひとつ職人の手で巻き上げる「阿部蒲鉾店の伊達巻」を今冬も本格販売開始～

創業 80 年を迎えた仙台名産笹かまぼこの老舗・阿部蒲鉾店は、12 月より冬季限定「阿部蒲鉾店の伊達巻」の本格販売を開始いたしました。この「阿部蒲鉾店の伊達巻」は第 67 回全国蒲鉾品評会（審査会：平成 27 年 2 月 26 日(木)～2 月 28 日(土)）にて、そのおいしさが評価され、栄誉大賞を受賞しており、昨年以上の需要が見込まれております。

【伊達巻 PR 動画】おせち「素材の味がする」篇 <https://youtu.be/YBi-i-EhYeM>



**80 年間の笹かまぼこづくりを昇華させた「阿部蒲鉾店の伊達巻」が“栄誉大賞受賞”。**

阿部蒲鉾店は、創業 80 年の笹かまぼこの老舗です。創業以来、「上級グレードのすり身だけを使う」という代々引き継がれている「おきて」を守り、「かまぼこ技能士」という国家検定合格の職人たちが、日々おいしい笹かまぼこづくりにこだわり続けてきました。

今回の「阿部蒲鉾店の伊達巻」の受賞は、そんな日々の笹かまぼこづくりがあってこそそのもの。数十年の「阿部蒲鉾店の伊達巻」の歴史は、笹かまぼこなしにはあり得ませんでした。笹かまぼこづくりを昇華させることで、この「阿部蒲鉾店の伊達巻」のおいしさにたどり着くことができたのです。

## <全国蒲鉾品評会とは？>

参加企業数は何と約 800 社！全国かまぼこ連合会が一年に一度開催しているかまぼこのコンテストです。大学教授（水産学博士、農学博士）や管理栄養士など、いわば“かまぼこ界のエリート”たちで結成される審査員が一つひとつ試食し、その年のおいしいかまぼこを選びます。

こだわりは職人による手巻き。二度に分けて巻き上げるから、“ふわっとしっとり、上品な甘み”。

「阿部蒲鉾店の伊達巻」は、他の伊達巻とは違います。

ひとつは、上品な甘み。市販の伊達巻と比べ、甘さ控えめに仕上げられており、上級グレードのすり身との調和をお楽しみいただけます。

さらに、何といてもふわっとしっとりとした絶妙な食感が特長です。その秘密は、機械を使わない職人の手巻きにあります。「仮巻き」「本巻き」の二度に分けて、ていねいにすだれで巻き上げています。一度で巻き上げると、伊達巻特有の「の」の字が崩れてしまい、キレイな形にはなりません。

機械化による大量生産が進んでいる昨今ですが、敢えて手間をかけることで、「阿部蒲鉾店の伊達巻」ならではのふわっとしっとりとした絶妙な食感を実現しているのです。



一年に一度の年末年始だからこそ、特別な伊達巻を。なくなり次第終了ですので、お早めにどうぞ。

一年に一度の年末年始。普段はなかなか会えない遠くに住んでいるご家族や、親戚が一堂に会するタイミングでもあります。

そんなとき、“栄誉大賞受賞”の「阿部蒲鉾店の伊達巻」をご用意してみたいはいかがでしょうか。おいしい伊達巻で、笑顔の食卓づくりのお手伝いのできれば幸いです！

※少しでも多くのご家庭にお届けできますよう努めておりますが、なにぶん職人の手巻きですから、大量生産ができません。年末はなくなり次第終了となりますので、お早めのご予約をおすすめしております。



## 年末年始に大活躍！帰省のときのヘルシーな手土産としても。

おせち料理となると、なかなか敷居が高いもの……。でも、無理してすべて揃える必要はないんです！かまぼこは切るだけ簡単なので、手間いらずのごちそうです。ぜひ伊達巻一本からでも、ご家庭でお楽しみいただければと思います。

さらに、帰省のときのヘルシーな手土産としてもおすすめです。「阿部蒲鉾店の伊達巻」のふわっとしっとりとした絶妙な食感、おせち料理の枠を超えてお楽しみいただけます。

今回の「阿部蒲鉾店の伊達巻」受賞の礎を築いた、阿部蒲鉾店“本丸”の「阿部の笹かまぼこ」をご一緒にどうぞ。



### <阿部の笹かまぼこの特長>

#### ■「魚の旨みがしっかりする」笹かまぼこ

かくし味として、宮城県でつくられた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。

#### ■よりおいしさを感じていただける食感

2015 年の 9 月のリニューアル以来、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。

### 【商品の一例】

◎ご紹介した「阿部蒲鉾店の伊達巻」の他にも、お正月に欠かせない「板かまぼこ」や年越しそばやお雑煮に使える「なると巻」など年末年始に使えるおせち蒲鉾が入った詰合せを多数ご用意しております。

オンラインショップ：[http://www.abekama.co.jp/shop/products/detail.php?product\\_id=335](http://www.abekama.co.jp/shop/products/detail.php?product_id=335)



### 賀-A 3,780 円 (税込)

小板（紅）1 本、伊達巻 1 本、なると巻 1 本、阿部の笹かまぼこ 3 枚

- 発送期間：2015 年 11 月 1 日（日）～2016 年 1 月 4 日（月）  
※通信販売のご注文受付は 12 月 31 日（木）まで
- 年内着ご希望の場合  
[通販でのご注文] **12 月 26 日（土）** まで  
[店舗でのご注文] **12 月 27 日（日）** まで

### 【店舗一覧】

#### 仙台市内

本店、三越店、藤崎店、エスパル仙台店、おみやげ処 8 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/>

#### <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