

〇〇するだけで、「笹かまぼこ」がハート型に。

ハイカロリーになりがちなバレンタインディナーにどうぞ。

～バレンタインディナーにぴったり。「阿部の笹かまぼこ」を使った、
食べ方提案をご紹介します～

創業 80 年の仙台名産笹かまぼこの老舗・阿部蒲鉾店は、バレンタインデーに向けて「阿部の笹かまぼこ」を使った食べ方提案をご紹介します特設ページ「笹かま de バレンタインディナー」を開設いたしました。意外な組み合わせではありますが、ヘルシーな笹かまぼこをハイカロリーになりがちなバレンタインデーの食卓に使っていただきたいという思い、企画しました。特設ページでは、笹かまぼこを 2 枚重ねてハート型にした食べ方提案をご紹介します。

特設ページ URL <http://goo.gl/oGwL0F>



甘いものづくしのバレンタインだからこそ、ヘルシーな笹かまぼこを。

～企画の経緯～

バレンタインは甘いものづくしで何かとハイカロリーになりがち。そんな日こそ、ヘルシーな「阿部の笹かまぼこ」が皆さまのお役に立てるのではないのでしょうか。笹かまぼこの原料は、魚。1枚当たり50キロカロリーで、ダイエット中の食事にも向いているのです。

しかし、笹かまぼことバレンタインはこれまでにない組み合わせです。どうやって全国の女子たちに布教すればいいのか……。こうして悩みぬいて考えた企画が今回の「笹かま de バレンタインディナー」です。

「阿部の笹かまぼこ」2枚で作れるバレンタインメニュー。



そこで今回ご紹介するのが「阿部の笹かまぼこ」を2枚重ねるだけの簡単メニュー。コツはひとつだけ。重ねるときは、笹かまぼこの細い方を下にしてください。超簡単に“笹かまハート”ができあがります。食べるときは温めるとおいしさ倍増なので、アツアツのハートで召し上がれ。(※電子レンジ500Wで約20秒目安)

意外なかわいらしさとヘルシーなだけではなく、味はもちろん老舗のつくるいつもの「魚の旨みがしっかりする」笹かまぼこです。今年のバレンタイン、ぜひともチャレンジしていただければ幸いです。

《さらに楽しんでいただくために、アレンジメニューを考案しました！》

●バレンタインメニューその1---愛情たっぷり。ハンバーグソースで洋風！真っ赤な笹かまハート

先ほどご紹介した笹かまぼこを2枚重ねるだけのメニューだとちょっとつまらないですね。そこでヘルシーでもきちんとバレンタインらしいメニューを楽しみたい方のために考えたのがこちらのメニューです。

トマトベースのハンバーグソース（時短希望なら市販の「素」を使ってもOK♪）と一緒に「阿部の笹かまぼこ」を煮込むだけ。トマトの赤が真っ赤なハートをつくります。「阿部の笹かまぼこ」は加熱済みの商品なので、軽く温める程度でOKです。笹かまぼこの風味とソースの意



外なコラボレーションを楽しめます。

さらにかわいくなるように、プロセスチーズやハムをハート型にくり抜いてみました。いかがでしょうか。お皿の周りにいっぱい飾ってもかわいいかもしれません。

●バレンタインメニューその2---夫婦でお酒のおつまみに！笹かまハート梅肉大葉添え



さすがに真っ赤なハートは恥ずかしい…という方もいらっしゃると思います。普段なかなか伝えきれない「ありがとう」の気持ちを“さりげなく”伝えたい方のために考えたのがこちらのメニューです。

「阿部の笹かまぼこ」に、叩いた梅（チューブOK♪）と大葉を添えるだけ。大葉は千切りにすると、香りを楽しめます。さっぱり爽やかな風味でお酒がすすんじゃいます。梅肉の赤でお皿をかわいくデコっても◎。

阿部の笹かまぼこ 概要



魚の旨みがしっかりする「阿部の笹かまぼこ」は、魚嫌いの方にも食べていただけるよう、魚の生臭みを抑えつつ、旨みは残し、「先味しっかり、後味すっきり」の味わいです。原料には希少な上級グレードのすり身だけを使い、かまぼこ本来のぷりぷり感が味わえます。

※必ず「阿部の笹かまぼこ」でお試ください。他社のものでは味などの保障が出来かねます。ご了承くださいませ。



N-8包 1,520円 (税込)

阿部の笹かまぼこ 8枚

バレンタインプレゼントもヘルシーにしたい方へ。ハート型のバレンタイン限定かまぼこ「ピュア・ハート」も一緒に。会社や職場で配るのにも◎

URL : http://www.abekama.co.jp/shop/products/detail.php?product_id=360



ピュア・ハート 8個入 1,350円 (税込)

商品内容：ピンク・ホワイト各4個入

(1個当たり 25g)

箱サイズ：縦 30cm×横 13cm×高さ 5cm

*エレガントな白の化粧箱に赤のリボンをかけてお届けします。

「ピュア・ハート」発送期間：2016年2月1日(月)～2月14日(日)

オンラインショップでのご注文は2月11日(木)お昼12時まで

※毎年完売しており、申し訳ございません。上記期間中でもなくなり次第販売終了いたします。

【店舗一覧】

仙台市内

本店、三越店、藤崎店、エスバル仙台店、おみやげ処 8号店、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

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

通信販売

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

<p><会社概要></p>	<p>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</p>
<p><本件に関するお問い合わせ></p>	<p>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</p>