

『大人のひな祭り』は“おひなかま”で祝う！
スイーツよりもヘルシー、お酒との相性も抜群。

～かまぼこ技能士が手づくりした「おひなかまぼこ」を数量限定で販売。

かわいい見た目と上品な味わい。女子会やママ友会の持ち寄りパーティにどうぞ～

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2月15日（月）より、期間限定・数量限定で『おひなかまぼこ』を発売いたします。『おひなかまぼこ』は「おひなさま」をモチーフにして国家検定合格のかまぼこ技能士が手づくりしたかまぼこです。男雛・女雛をはじめ、桃の花、菱餅など6種類のかまぼこをセットにしました。阿部蒲鉾店オンラインショップ：<http://www.abekama.co.jp/shop/>



男雛・女雛をはじめ桃の花や菱餅など、これだけでひな祭りアイテムが全部揃います。
かまぼこだからスイーツにくらべてヘルシーでお酒との相性も抜群！

ひな祭りはお子さん、お孫さんのすこやかな成長を願って家族でお祝いするのはもちろんのこと、最近では女子会やママ友会など、女性同士でパーティを楽しむ方が増えているようです。

年に一度の特別な日を前に「おひなさまを飾るのは大変…」、「パーティは楽しみだけど何を持っていこう…」こんな悩みをお持ちの方もいるはず。『おひなかまぼこ』なら男雛・女雛をはじめ桃の花、菱餅といった縁起物のひな祭りアイテムを簡単に揃えることができ、かわいい見た目と上品な味わいでひな祭りムードを盛り上げられます。

そして、魚が原料のかまぼこはスイーツよりもヘルシーで、しかも具材には帆立の貝柱やスモークチーズを使っているので日本酒やワインとも相性抜群です。女性の幸せな未来を願うひな祭りは、オトナになっても年に一度の特別な日。今年は『おひなかまぼこ』を持ち寄って、目で見て、そして味わってひな祭りを楽しみませんか？

かまぼこへの支出金額が日本一※である仙台市のご当地ひな祭り “おひなかま”。

ひな祭りの定番といえば、ひなあられや菱餅。でも、かまぼこへの支出金額が全国平均に比べ4倍以上で日本一の仙台市では、ひな祭り限定のかまぼこも選ばれています。ちょっとした手土産にスイーツではなくかまぼこを持っていく、そんなかまぼこ大好きな街・仙台のご当地ひな祭りをぜひ『おひなかまぼこ』でご体感ください。

※総務省統計局「家計調査（二人以上の世帯）品目別都道府県庁所在市及び政令指定都市ランキング」（平成24年（2012年）～26年（2014年）平均）

●製法へのこだわり

6種類すべてが国家検定合格の「かまぼこ技能士」による手づくり。

桃の花は花びらの大きさを絶妙に変えてかわいらしい形を表現しています。



『おひなかまぼこ』は国家検定合格の「かまぼこ技能士」により丁寧に手づくりされています。桃の節句とも呼ばれるように、ひな祭りのシンボルともいえる「桃の花」。黄色いめしべの周りに5つ付いた花びらの大きさが上から少しずつ小さくなっているのにお気づきですか？これも職人技のひとつ。絞り袋を使って花びらの大きさを絶妙に変えることで、かわいらしい桃の花を表現しているのです。桃の花だけでなくセットとなっている6種類すべて手づくりしているため、販売できる数に限りがあります。なくなり次第終了となりますので、ご予約はどうぞお早めに！

お品書き

〈男雛・女雛〉



良縁に恵まれるようにと願いが込められた「はまぐり」の形。丁寧にはぐして味付けした帆立の貝柱をたっぷり入れました。

〈姫板かまぼこ〉



かわいらしい見た目から「姫」と名付けられた板かまぼこ。繊細な格子柄は、かまぼこ技能士による職人技で描かれています。かまぼこ相性抜群のスモークチーズ入り。

〈しんじよ包み〉



ふんわりとやわらかいしんじよ造りのかまぼこ。ひとつひとつ丁寧に描かれた桜の花の模様が、女の子のお祭りを華やかに彩ります。

〈ぼんぼり〉



おひなさまを優しく照らす「ぼんぼり」の形。鶏卵と砂糖でほんのり甘く蒸し上げたカステラかまぼこです。

〈菱餅〉



雪の下には新芽が芽吹き、雪の上には桃の花が咲いているを意味する、春の情景を表現した「菱餅」の形。紅鮭そぼろ入り。

〈桃の花〉



厄払いや魔除けの力があるといわれる「桃の花」の形。花びらの大きさを絶妙に変える職人技で、桃の花を表現しました。

●素材へのこだわり

使っているのは上級グレードのすり身のみ。保存料は一切使用しておりません。

『おひなかまぼこ』の魅力はかわいらしい見た目だけではなく、素材にもこだわり、上級グレードのすり身だけを使っているため、魚の旨みが引き出されています。ひとつひとつ手づくりにより見た目にこだわり、そして素材にもこだわったかまぼこづくりが実現できることは、笹かまぼこの名付け親である当社の強みでもあります。もちろん、ソルビン酸などの保存料は一切使用しておりませんので、安心してお召し上がりいただけます。

商品概要

●『おひなかまぼこ』は当社の定番『阿部の笹かまぼこ』と二段重にしてお買い求めいただけます。



おひな-N5

【内容】おひなかまぼこ+阿部の笹かまぼこ 5枚

【価格】3,480円（税込）



風呂敷包みでお届けします



手づくり折り雛付き

【おひなかまぼこにもう一品！笹かまぼこで「ばらちらし」を簡単アレンジ】



クックパッド「阿部かまのキッチン」でこの時期人気 No.1※のレシピ。笹かまぼこに含まれるたんぱく質は、こどもの成長にぴったりです。

※2015年2月のランキング

簡単&お手軽レシピをご紹介します！

クックパッドで「阿部かま」レシピ検索

【2015年9月にリニューアル「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。

おひなかまぼこ販売期間

2016年2月15日（月）～3月3日（水）

※通信販売のご注文受付は2月28日（日）まで。

※販売期間中でも、完売となりましたら販売を終了いたします。

【阿部蒲鉾店 店舗一覧】

仙台市内

本店、仙台三越店、藤崎店、エスパル仙台店、仙台駅おみやげ処 8号店、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/>

<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