



株式会社 阿部蒲鉾店

本社：仙台市青葉区中央二丁目3番18号

Tel:022-222-6455 お客様相談室:0120-23-3156

プレスリリース カテゴリー：[新商品]

2014年3月10日発信

報道関係者 各位

新発売『ささの香 (か)』

笹の葉に包まれた、さわやかな香りと風味が味わえる蒸しかまぼこ

創業78年を迎えた笹かまぼこの老舗 阿部蒲鉾店では、4月1日より『ささの香 (か)』を各店及びオンラインショップで販売開始いたします。

『ささの香』のコンセプトは、「笹の葉に包まれた、さわやかな香りと風味が味わえる蒸しかまぼこ」。メイン



ターゲットは、30～50代の女性。癒しや寛ぎを求める女性の琴線に触れるような上品な装いと、かまぼこのさわやかな香りと風味をゆっくりと味わえるかまぼこです。商品の特長である“笹”と“香り”から『ささの香』と名付けました。

◆1年の開発期間を経てようやく誕生！

『ささの香』は、20代女性を中心とした商品開発チームで、「笹のさち（～2014年3月下旬販売終了）」の後継品として、30～50代の女性をターゲットに2013年3月に開発を

開始いたしました。仕事や子育てに忙しい主婦に、家事の合間におやつ感覚でかまぼこを召し上がっていただくのが狙いです。

さわやかな香りと風味にこだわった具材は、100回以上の試作から、かまぼこと相性の良い3種類を選定しました。実際のターゲットであるユーザーへのヒアリングも実施。ヒアリングの結果、具材の風味や香りがしっかりと感じられるかまぼこが好まれることがわかり、商品開発に反映。しかしかまぼこは、加熱の際、具材の香りや風味が飛んでしまうという性質があるため、商品開発は難航。試行錯誤の末、今回独自の製法で香りや風味を閉じ込めることに成功しました。こうして、1年の開発期間を経て、封を開けた瞬間感じられるさわやかな香りと、口に運んだときの具材とかまぼこの味が楽しめる『ささの香』が誕生しました。

◆「女性視点」にこだわった『ささの香』

『ささの香』には、本物の笹の葉を使用し、女性の琴線に触れるような上品な装いといたしました。笹の葉を使用した商品は、当社の歴史のなかで代々受け継がれてきており、阿部かまには欠かせない商品です。笹の葉の鮮やかな緑は、詰合せを上品に惹き立て、つい手にとりたくなります。

具材は、さわやかな香りと風味にこだわり、からだを程よく刺激するかまぼこと相性の良いものをセレクトしました。『ささの香』には、やわらかい食感の蒸しかまぼこを使用。そのやわらかさが、女性に癒しと寛ぎを創りだします。当社の蒸しかまぼこは、特に蒸しかまぼこ用にブレンドした上質なすり身を使用し、その魚本来の旨味は、今回の具材を加えることで、より惹き立てています。

またパッケージは、商品の特長である“笹の葉”を活かしながら、素材感ある包材を使用し、高級感を演出。デザインには、日本の伝統的な“市松模様”と“竹籠”“笹”をモチーフとし、日本古来の伝統的な「和」を表現いたしました。

◆さわやかな香りと風味が楽しめる3つの味

お味は、柚子の香りに唐辛子のピリッとした辛みが絡み合った清々しい風味の「ゆず胡椒」、辛さと香りを惹き立てるため、刻みしょうがをたっぷり入れた「香味しょうが」、ちりめんじゃこをピリリと辛い味の山椒で炊いた大人の味の「ちりめん山椒」の3種類。かまぼこに混ぜ込み、蒸し上げました。からだを程よく刺激し、かまぼここと相性の良い具材です。

仙台の贈り物には、ぜひ『ささの香』の入った詰合せを。一風変わった手土産をお探しの方にもぴったりです。女性同士のお茶請けにもぴったりです。

定番記号	ゆず胡椒	香味しょうが	ちりめん山椒
内容			
販売価格	180円（税抜）	180円（税抜）	180円（税抜）
原材料名	魚肉（いとより、たら、ぐち）、卵白、種もの（ゆずこしょう、ゆず）、砂糖、でん粉、本みりん、塩、魚醤、発酵調味料、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンE）、香料、着色料（カロチノイド） （原材料の一部に大豆を含みます）	魚肉（いとより、たら、ぐち）、種もの（酢漬け生姜）、卵白、砂糖、でん粉、本みりん、塩、魚醤、発酵調味料、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンE）、酸味料 （原材料の一部に大豆を含みます）	魚肉（いとより、たら、ぐち）、卵白、種もの（ちりめん山椒）、砂糖、でん粉、本みりん、塩、魚醤、発酵調味料、醤油、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンE） （原材料の一部に小麦を含みます）

<会社概要>

名称 株式会社阿部蒲鉾店

創業 1935年10月

代表者 代表取締役社長 阿部賀寿男

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

[URL] <http://www.abekama.co.jp/>

[Shop] <http://www.abekama.co.jp/shop/>

[Blog] <http://www.abekama.biz/>

[FaceBook]

<http://www.facebook.com/abekamabokoten>

＜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：増田

TEL : 022-378-4803 FAX : 022-378-4815 E-mail : masuta@abekama.co.jp