

株式会社 阿部蒲鉾店

本社：仙台市青葉区中央2丁目3番18号
TEL：022-222-6455 お客様相談室：0120-23-3156

報道各位

2014年4月吉日発信

仙台の名産「笹かまぼこ」の老舗、新しく。

阿部蒲鉾店 本店 5月16日(金)グランドオープン!!

いつもご愛顧いただきありがとうございます。笹かまぼこの製造・販売をしている1935年創業の株式会社阿部蒲鉾店(代表取締役社長:阿部賀寿男)は、宮城県仙台市青葉区中央の当社本店をリニューアルして5月16日(金)にグランドオープン致します。

「阿部かま」の変わらぬモットーは、「お客様に信頼される」という姿勢。最良の味を安心して召し上がっていただくため、手づくりの伝統と近代的設備を組み合わせ、万全の品質管理をしています。おかげさまで、仙台一番店として昭和10年より営業させて頂いております。

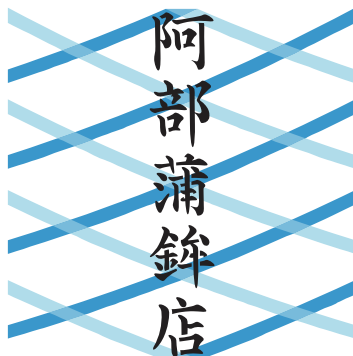
今回のリニューアルコンセプトは「もと」。1935年の創業以来、笹かまぼこの製造および販売だけにこだわりこれまで約80年間取り組んできた当社として、次世代に向けてもう一度原点に立ち返って仙台名産の笹かまぼこを広くPRしていく所存です。

店舗はこれまでの重厚感のある「和」のトーンは残しつつも、開放的な空間と清潔感のあるイメージで新しい「阿部蒲鉾店」の旗艦店と位置付けます。

なお、本店で販売しております「ひょうたん揚げ」は4月28日(月)より販売開始を予定しております。(1本税込み170円)

さらに今回のリニューアルでは地下一階の和食処も一新いたします。本格和食料理や笹かまぼこ等の原料で使用しているすり身を使った新メニューなど、「かまぼこ」という食材の新しい食べ方を提案いたします。店名も「新伝馬町さゝぶ」となり、5月16日(金)にオープンします。個室から宴会場(40名)も備えているため(4~6名)個人様から団体様まで対応できます。その他笹かまぼこを自分で焼いて食べられる手焼コーナーもございます。

仙台名産・笹かまぼこを中心に、長年培われた伝統の健康食品を通じて「お客様とのご縁を大切に、おもてなしの心」で、ご満足いただける最高のサービスを提供することを使命に暖簾に誇りを持ち、信頼される企業を改めて目指していきます。



「阿部蒲鉾店本店」外観完成イメージ

〈オープンスケジュール〉

4月28日(月) 阿部蒲鉾店 本店
リニューアルオープン
TEL.022(221)7121 10:00~19:00

5月14日(水) プレス向け内覧会(10:00~12:00)

5月16日(金) 新伝馬町 さゝぶ
グランドオープン
(地下1階和食処)
TEL.022(225)3325 日曜定休
昼の部 11:30~14:30(ラストオーダー14:15)
夜の部 17:00~22:00(ラストオーダー21:30)
手焼きコーナー 11:00~17:00 年中無休



宮城県仙台市青葉区中央2-3-18



1階：「阿部蒲鉾店本店」完成イメージ



地下1階：「新伝馬町 さゝぶ」完成イメージ

〈会社概要〉

名称	株式会社 阿部蒲鉾店	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	[Shop]	http://www.abekama.co.jp/shop/
創業	1935年10月			[Blog]	http://www.abekama.biz/
代表者	代表取締役 阿部賀寿男	[U R L]	http://www.abekama.co.jp/	[F B]	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 斉藤 和彦 / 担当者:川瀬

TEL. 022(378)4803 FAX. 022(378)4815 E-mail kawase@abekama.co.jp