



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: [季節限定商品]

2013年2月6日発信

報道関係者 各位

阿部かま伝統 生誕30周年『お雛かまぼこ』

女の子のお祝いにはもちろん、女性同士のお茶会に。

創業77年を迎えた笹かまぼこの老舗 阿部蒲鉾店では、2月15日より季節限定商品『お雛かまぼこ』を各店及びオンラインショップで販売開始いたします。



『お雛かまぼこ』のコンセプトは“春めでし 雅びに祝う”

男雛と女雛、菱餅にぼんぼり、桃の花…。それぞれの優しい味わいが、ひなまつりに春のかおりを届けてくれます。蛤の貝殻を男雛・女雛に見立てた帆立の貝柱入りかまぼこ。また菱餅は、鮭そぼろ入りのかまぼこを三層に、ぼんぼりはほんのり甘いカステラかまぼこに仕上げました。さらに、桃の花は職人がひとつひとつ心を込め丁寧に作り上げた細工かまぼこです。

◆また、今回『みんなで楽しむ 雛まつりセット』(3,510円)を販売します。「お雛かまぼこ」と、当社代表商品の「笹かま千代(せんだい)」、彩り豊かな「笹だより」、とろーりクリームチーズを包んだ「チーズボール」のセットです。バラエティ豊かな商品となっており、女の子のお祝いや女性同士のお茶会など、パーティシーンの持ち寄りに最適です。

◆1983年に発売され、今年で生誕30周年のお雛かまぼこ。贈答品やお土産品だけではなく、四季折々の伝統行事を蒲鉾でたのしんでもらおうと考案したものでした。

当初のお雛かまぼこは現在とは異なり、子供向けに、えび、カシューナッツ、レーズンの入ったかまぼこを、菱餅や末広、ひなあられ型に細工したものでした。改良を重ねながら、職人から職人へと受け継がれ、現在のかたちとなりました。

長い歴史を持つお雛かまぼこですが、今も昔も、変わらず「手造り」でご提供しております。「いつも、いつまでも幸せでありますように…」と願いを込めて、これからも変わらない思いで伝統を受け継いでいきます。



《従業員が作る折雛は
ひとつひとつ手作りです》

お祝いや女性同士のお茶会に・・・選べる二段重。



みんなでお楽しむ雛まつりセット
3,150円



お雛かまぼこ・菜ころん
3,130円



お雛かまぼこ・笹かま千代
3,160円



お雛かまぼこ・チーズボール
3,210円



お雛かまぼこ・笹だより
3,240円



お雛かまぼこ・笹のさち
3,330円

商品名 : お雛かまぼこ
商品内容 : 姫板、男雛、女雛、ぼんぼり2ヶ、しんじょ包、桃の花2ヶ、菱餅
販売価格 : 2,100円 (消費税込)
販売期間 : 2/15 (金) ~ 3/3 (日)
※数量限定商品につき、なくなり次第販売終了とさせていただきます。また、一部店舗では取り扱いがございません。ご了承くださいませ。

原材料名 : 魚肉 (いとより、たら、ぐち)、鶏卵、砂糖、種もの (チーズ、帆立貝柱、鮭フレーク)、でん粉、塩、卵白加工品、本みりん、魚醤、発酵調味料、小麦粉、やまいも、無塩バター、清酒、醤油、調味料 (アミノ酸等)、酸化防止剤 (ビタミンE)、着色料 (赤3、赤105、青1、V.B2、カロチノイド、フラボノイド、クチナシ、金箔)、増粘多糖類、pH調整剤、乳化剤
アレルギー : 小麦・卵・乳・大豆・鮭・やまいも
※えび、かにを含む製品と同じ施設で製造しています。

<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 : 022-378-4807 E-mail : masuta@abekama.co.jp