季節かまぼこ「里の秋」
彩り豊かな、ふるさとの秋。おいしさに懐かしさをそえて、贈ります。

創業78年を迎えた笹かまぼこの老舗 阿部蒲鉾店では、9月5日
より季節限定商品『里の秋』を各店及びオンラインショップで販売開始いたします。

毎年好評の季節限定かまぼこ「里の秋」ですが、さらに美味しくなりました。その特長は下記の3点になります。

1.魚本来の味わい
「里の秋」の主原料である魚のすり身をたっぷりと使用。蒸しかまぼこの特長であるしなやかな弾力の歯ごたえを実現しました。
ーーーーー
2.五感で楽しむ
長年培った当社伝統の技術を駆使して創り上げた4種類の細工かまぼこ。見た目や香りなど、五感を刺激する美味しさを追求しました。
ーーーーー
3.充実した満足感
かまぼこならではの繊細でやさしく深い味わいをさらに進化させ、風味も大幅にアップ。ひとつひとつ充実した満足感で楽しめます。

栗は小豆あんが練り込まれたかまぼこで栗甘露煮をやさしく包み、茶素麺でいがを表現しました。柿はスモークチーズ入り、もみじはほんのりバター風味とそれぞれ違った味をお楽しみいただけます。きのこは、香り豊かな松茸を練り込み、かつおだしで贅沢な味わいに仕上げました。
『里の秋』（2,100円）の他、定番商品とのセット『紅葉（もみじ）セット』（3,510円）を販売いたします。「里の秋」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ますので、お祝いごとや帰省の際のご進物、行楽の季節行事に最適です。

また、里の秋販売の期間中、笹かま千代（単品150円、10枚包1,500円）を限定パッケージにて展開いたします。（右写真）伊達政宗公の陣羽織の水玉模様、三日月の前立てをあしらった仙台らしい装いとなっております。ぜひ里の秋と併せましてそちらもご確認くださいませ。

ーーーーー
商品名　：里の秋
商品内容：栗2ヶ、柿3ヶ、きのこ4ヶ、もみじ4ヶ
販売価格：2,100円（消費税込）
販売期間：9月5日（木）　~10月27日（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）、種もの（スモークチーズ、栗甘露煮、あん、味付け松茸、ほうれん草ペースト）、卵白、抹茶素麺、砂糖、でん粉、塩、本みりん、バター、魚醤、発酵調味料、水あめ、植物油、調味料(アミノ酸等）、トレハロース、酸化防止剤（ビタミンE）、着色料（パプリカ粉末、フラボノイド、クチナシ、クロレラ、カロチノイド）、乳化剤、香料

－－－－－
＜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

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com