旬の食材を贅沢に使った逸品『御蒲鉾 和海を』限定販売

笹かまぼこの老舗である宮城県仙台市「阿部蒲鉾店」から、年末年始の贈答用に好適品な高級手作り蒲鉾の詰め合わせ『御蒲鉾 和海ーなごみー』（当社商品名）が、11月15日
から数量・期間ともに限定して販売中。召し上がった方の家族円満の“わ”を取り持つ、丁寧な手わざと心意気で作り上げた逸品です。

笹かまぼこの老舗である株式会社阿部蒲鉾店（所在地：宮城県仙台市、代表取締役社長：阿部賀寿男、URL： http://www.abekama.co.jp/
）では、年末の贈答用に好適品な笹かまぼこの詰め合わせ『御蒲鉾
和海ーなごみー』（当社商品名）を、来る11月1日（木） から限定販売いたします。

『御蒲鉾
和海ーなごみー』は、2010年冬まで限定販売し好評をいただきました、職人の心、匠の技、贅を尽くした『吟匠』（ぎんしょう:当社商品名）に続く、販売期間・数量ともに限定した商品で、美味を囲んでくつろぎ、召し上がった方の家族円満の“わ”を取り持つ商品を目指し、心をこめてひとつずつ手作りしました。当社定番商品同様に、伝統・新鮮・本物志向で自然の素材を生かした風味ゆたかな商品です。

白身魚の王者「ひらめ」をふんだんに使用した『秘づくり平目』
「秘づくり平目（笹かまぼこ）」は、仙台名産の味を伝える丁寧な手わざと心意気で作り上げた、風味まろやかに、香り、つや、歯ごたえ、うまみにこだわった本物志向の笹かまぼこの原点です。厳選した平目の身を三枚におろし、石臼ですり潰し、塩、酒など日本古来の調味料で味付けを施し、一枚一枚、丁寧に焼き上げた、淡白な甘みとすっきりした後味、笹かまぼこの本流の味をご堪能いただけます。

丁寧な手わざと心意気で作り上げた「かずのこのし」「あわびのし」「かにのし」
「かずのこのし」は、正月料理には欠かせない食材「数の子」を、蒲鉾とよく合うように淡白ながら甘みの効いた白醤油で仕立てた、歯ごたえやプチプチという音も楽しめる一品です。「あわびのし」は、高級食材「あわび」を秘伝の味付けで仕上げた当社伝来、特上品の極みです。そして「かにのし」は、日本を代表する「ズワイガニ」の上品な旨みと甘みのある腕肉だけを厳選し、かまぼこにのした贅沢な逸品です。

■品 名 御蒲鉾 和海（おかまぼこ なごみ）［数量限定品］

■価 格 一箱 12,600円（消費税込み、送料無料）

■販売期間 2012年11月15日（木） ~2012年12月29日（土） 予定
＜受付＞11月 1日（木）より、ご予約承り開始。
＊期間中でも限定数量に達し次第、販売を終了します。
＊また、手づくり商品ですのでご予約限定、お届け日を区切らせていただきます。
＊店頭でのお渡しも承っております。

■商品概要 和を生む優しい美味なあじわい。
職人が美味を追求し、この美味を囲んでくつろぎ、召上った方の家族円満の
“わ”を取り持つ逸品です。

■詰合せ内容
・秘づくり平目（笹かまぼこ） 6枚
仙台名産の味を伝える丁寧な手わざと心意気。風味まろやかに、香り、つや、歯ごたえ、うまみにこだわった本物志向の笹かまぼこの原点です。厳選したひらめの身を三枚におろし石臼ですり潰し、塩、酒など日本古来の調味料で味付け、一枚一枚、丁寧に焼き上げました。淡白な甘みとすっきりした後味が身上、伝統の風味をご賞味ください。

・かずのこのし 1本
正月料理の中でも子孫繁栄を意味し、おめでたい食材としても有名な数の子。味のほか、歯ごたえやプチプチという音も楽しめ、「数の子は音で食べる」と言われることもあるほどです。かまぼことよく合うように、淡白ながら甘みの効いた白醤油仕立てとしました。

・あわびのし 1本
魚介類の中でも、高級食材のあわびは、独特の歯ごたえとうまみが身上です。殻からキモやひもを丁寧に取り除くとあわびは約三分の一になってしまいます。このあわびの身を秘伝の味付けで仕上げた弊社伝来、特上品の極みをご賞味ください。

・かにのし 1本
冬の旬味として欠かせない、日本を代表するかにの一種「ズワイガニ」。大型の雄だけをズワイガニと呼びます。上品なうまみと甘みのある腕肉だけを厳選し、かまぼこにのした贅沢な逸品です。

■包装形態 箱（縦33cm×横25cm×高さ5.5cm）
『白』を基調とした、光、神聖さ、善などを連想させる高級感あふれるデザインです。
風呂敷は信頼、誠実を象徴する紺色の専用風呂敷にてお包みいたします。

【会社概要】

■会社名 株式会社阿部蒲鉾店
■代表者 代表取締役社長 阿部 賀寿男
■資本金 7,450万円
■設 立 1935年10月
■所在地 〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央2丁目3番18号
■TEL 022-222-6455
■FAX 022-222-1533

■URL http://www.abekama.co.jp/
■事業内容 蒲鉾の製造販売

【本件に関するお問い合わせ先】
企業名：株式会社阿部蒲鉾店
担当者名：ブランド推進室 斉藤和彦
TEL：022-378-4803
Email：k-saito@abekama.co.jp

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