夏の旬味、鯛のきわみ。『秘造り 真鯛』

創業78年を迎えた笹かまぼこの老舗 阿部蒲鉾店では、6月1日 より『秘造り
真鯛』を各店及びオンラインショップにて販売中です。
厳選した上質の素材で、創業当時から伝わる伝統製法で職人が造り上げた究極の笹かまぼこ『秘造り
真鯛』。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です。
新鮮な天然真鯛の身を三枚におろし石臼でゆっくりとすり潰しながら、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。お客様からも「淡白な甘みが口の中でゆっくりと広がる」と、好評をいただいております。

◆上質の味を求めて こだわりの天然真鯛
魚選びの目利きが厳選した、こだわりの天然真鯛は夏が旬。一年で最も美味しい時期を迎えています。しっとりとした甘みと引き締まった身が絶品の、お刺身としても格別に美味しい新鮮な天然真鯛を原料に使いました。

◆昔ながらの伝統製法 石臼づくり
温度変化が少ない石臼はしなやかな歯ごたえを生み出し、また、石臼のざらざらとした表面は魚の繊維を壊さずきめ細やかでなめらかな食感に仕上げます。蒲鉾の命である「あし」と言われる弾力は熟練した職人の経験が成せる技。職人が付きっきりですり身の状態を確認し、気候の変化による温度調整にもきめ細かく気を配りながらじっくり丁寧に仕上げています。

◆一枚一枚、熟練した職人の手わざで造られます
創業当時の味をそのままお客様へお届けしたいという思いから、当時と同じく、魚の身おろし、練り合わせ、整形、焼き上げまでの全ての工程を熟練の職人が手作業で行っています。笹かまぼこの本質を極める精神性が職人の技を研ぎすませ、伝統の洗練の集大成である『秘造り
真鯛』を生み出しました。
懐かしくもあり新鮮でもある「本流の味」をぜひご賞味ください。

■商品名 ：秘造り真鯛
■原材料名：魚肉（真鯛、ぐち、たら）、卵白、でん粉、塩、清酒、三温糖、水あめ、発酵調味料、鯛エキス、本みりん、トレハロース、調味料（アミノ酸等）

「原材料の一部に小麦を含みます」
アレルギー：卵・小麦
※乳・えび・かにを含む製品と同じ施設で製造しています。
■内容量　：40ｇ／1枚

【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