鯉のぼりも、かぶとも、菖蒲も全部用意したい！こどもの日のお祝いが
ぎゅっと詰まった『端午の節句かまぼこ』。魚が原料のかまぼこはお子さんの成長に必要な「栄養の源」。GWの一風変わったおみやげとしても。

今年創業80年を迎える笹かまぼこの老舗 阿部蒲鉾店（宮城県仙台市、代表取締役社長
阿部賀寿男）では、
4月19日 より『端午の節句かまぼこ』を期間限定・数量限定で販売いたします。

『端午の節句かまぼこ』はお子さん・お孫さんの健やかな成長を願って、職人がひとつひとつ丁寧に手づくりしたかまぼこです。一口サイズでかわいらしくつくり上げた鯉のぼり、かぶと、吹流し、菖蒲をセットにしました。

『端午の節句かまぼこ』オンラインショップ
http://www.abekama.co.jp/shop/products/list.php?category_id=124

●こどもの日には鯉のぼりも、かぶとも、菖蒲も全部用意したい！その願いをかまぼこのプロが職人技で叶えます。

5月5日 のこどもの日、皆さんのご家庭ではどのようにお祝いしますか？

鯉のぼりやかぶとを飾ったり、柏餅を食べたり、こどもの日にはいろいろなお祝いのスタイルがあります。
中には菖蒲湯に浸かるというご家庭もあるかと思います。

もともと男の子の健やかな成長を願う日とされている5月5日
も、こどもの日と呼ばれるようになってからは、女の子も一緒にお祝いすることが多くなっています。お子さんのご両親はもちろん、おじいちゃん、おばあちゃんにとっても、元気いっぱいなお孫さんと楽しむ大切な日。

そして大切な日だからこそ、お子さん、お孫さんが喜ぶものをできるだけたくさん用意したい。そんな願いを叶えるお手伝いができればと思い、つくったのが『端午の節句かまぼこ』です。かまぼこ職人の技で、鯉のぼりやかぶと、そして菖蒲まで、こどもの日のお祝いをぎゅっと詰めました。

●「親戚へ配ったところ大好評！」魚が原料のかまぼこはお子さんの成長に必要な「栄養の源」。初節句お祝いのお返しにも。

「こどもの日にかまぼこ！？」そう思われる方もいるかもしれません。

この『端午の節句かまぼこ』は低温でじっくり丁寧に蒸し上げているから、小さなお子さんでも食べやすい柔らかい食感。そして、かわいらしい鯉のぼりやかぶとの形に、お子さん、お孫さんが喜ぶこと間違いなしです！
また、『端午の節句かまぼこ』は、「初節句」などのお祝いを頂いたご親戚の皆さまへ、感謝の気持ちを伝えるお返しとしてもご利用頂いております。

昨年お取り寄せいただいたお客様からは、たくさんの嬉しい声を頂きました。

「今年初節句で親戚の方に配ったところ大好評！」
「1歳の息子はほかの蒲鉾は食べないけど『端午の節句かまぼこ』はやわらかくておいしいのでパクパク食べていました。」

そしてかまぼこは成長期のお子さんにこそ食べさせたいアイテム。魚が原料のかまぼこは、こどもの成長に必要な「栄養の源」なのです。特にたんぱく質は骨や筋肉をつくり、お子さんの成長をサポート。しかも、阿部蒲鉾店のかまぼこは全商品ソルビン酸などの保存料を一切使っていないので安心です。

●全ての製造工程が水産練り製品製造業の技能士による「手わざ」。かわいいだけじゃない上質なかまぼこ。

以前まで『端午の節句かまぼこ』は通販限定で販売しておりましたが、お客様から「店舗でも販売してほしい！」というご意見を多数いただき、昨年から店舗での取り扱いを開始いたしました。

そして、お買い求めいただいたお客様からは「風情もあり、本当にかわいくてしかもおいしい！」という声が届けられています。

例えば、こどもの日の象徴ともいえる鯉のぼり。そのかわいらしい表情で空を泳ぐ姿をつくり上げているのは、国家資格である水産ねり製品製造業の技能士による繊細な「手わざ」です。鱗の模様を刻み、顔と尾びれを描くところまで、すべての工程が手作業で行われています。

昨年は「鯉のぼり」と「かぶと」のみのセットでの販売でしたが、今年は「菖蒲」と「吹流し」が加わり、華やかさがアップ！こどもの日のお祝いムードをさらに盛り上げる逸品となっています。

●使用しているかまぼこメーカーはごくわずか。全ての商品に上級グレードのすり身だけを使用するこだわりは他社では真似できません！ GWの一風変わったおみやげに。

『端午の節句かまぼこ』はかわいらしい見た目だけでなく、原料にもこだわっている上質なかまぼこです。原料となるすり身はわずかしか取れない上級グレードのすり身だけを使用しており、いとより、たら、ぐちを独自の配合でブレンドすることで魚の旨みを最大限に引き出し、上品な口当たりにしました。

かわいくておいしい『端午の節句かまぼこ』は、ゴールデンウィークの一風変わったおみやげとしても活躍します！

●ご予約限定販売
『端午の節句かまぼこ』はご予約限定での販売となります。
ご発送はご予約より4日後以降、店頭でのお渡しはご予約より5日後以降となります。
ご予約受付は4月29日（水） まで。

お近くの店舗をお探しの際は、下記の店舗リストをご参照ください。
地図へのリンク付きの店舗一覧はコチラ≫ http://www.abekama.biz/

仙台市内
本店、三越店、藤崎店、エスパル仙台店、おみやげ処1号店、おみやげ処2号店、泉中央店、泉インター店、南光台店、吉成店、イオン仙台中山店、ヨーク市名坂店、イオン仙台幸町店、長町モール店、泉工場売店
宮城県内
松島寺町店、イオンモール利府店、イオンモール富谷店、大河原店、イオン名取店、南インター店、古川台町店
山形・岩手・福島
エスパル山形店、山形大沼店、山形蔵王インター店、盛岡フェザン店、川徳店、エスパル福島店、エスパル郡山店
※各店舗の営業時間、TEL、住所については添付の参考資料ファイルよりご確認ください。

●通信販売でも取り扱い中
・オンラインショップ（通販受注センター） ： http://www.abekama.co.jp/shop/
電話（通販受注センター） ： フリーアクセス 0120-33-5541 （受付時間 9：00～18：00）
販売期間：平成27年4月19日（日） ～5月5日（火）
※通信販売のご注文の〆切は4月30日（木） まで。
※販売期間中でも、完売となりましたら販売を終了いたします。

＜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：川瀬
TEL： 022-378-4803 FAX： 022-378-4815 E-mail： kawase@abekama.co.jp

---

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