

おいぜんタイムズ

15

笹かまぼこのリニューアル

冷蔵笹かまぼこ「特製笹かまぼこ」と「リアスの秘伝」が12月に装い新たに新登場しました。

及善蒲鉾店伝統の「特製笹かまぼこ」は、スケソウダラを原料に使ったオーソドックスな一枚でしたが、レシピを見直し、現在の製造環境に合わせた最高の配合で焼き上げ、「及善の笹かまぼこ」という名で新登場です。プリツとした食感の中に魚の風味が感じられる昔ながらの笹かまぼこをお楽しみください。

一方の「リアスの秘伝」は、弊社で使用する原料の中で最高級のもので作りあげることを念頭に、レシピを再調整しました。大判厚焼きならではの食べ応え、ほんのり感じられる甘さが特徴です。落ち着いた緑を基調とした

パッケージの「及善の笹かまぼこ」、インパクトある赤を基調とした「リアスの秘伝」、新しく生まれ変わった2つの笹かまぼこ、ぜひご賞味ください。



▶ リアスの秘伝



▶ 及善の笹かまぼこ

旅するかまぼこ宇宙への挑戦(継続中)

前回7月頃を予定しているとお伝えした旅するかまぼこの成層圏への飛行が、延期に延期を重ねて10月末現在もまだ打ち上げに至っておりません。

土曜日または日曜日しか打ち上げることができないという制約があり、かつ天候の影響を大きく受けてしまっています。毎週毎週天気予報に加え、風向風速予測とにらめっ



こが続いております。続報をお待ち下さい。

炙り笹もリニューアル

タコ・ホタテ・ホヤを炙ってミニ笹かまぼこの上に乗せた「炙り笹」は、長年の間この3種の組み合わせでした。

近年ニュースでもよく報道されていた宮城県の養殖ホヤの不作の影響でホヤを安定的に確保できず、炙り笹「ホヤ」をしばらくお休みすることになりました。

炙り笹「ホヤ」に代わり新たに仲間入りする具材が「カキ」です。南三陸の

志津川湾は、山の栄養をたっぷり含んだ川が流れ込み、カキの生育に最適な環境とされています。

この海で養殖されたカキが乗った炙り笹「カキ」と、「タコ」「ホタテ」の新しい組み合わせで、2025年12月販売開始です。



▲ 炙り笹3枚入り

笹かまぼこに合う味変ソースは何？

常温保存の笹かまぼこが広まり、数多くの店舗で及善の常温かまぼこが取り扱われるようになりました。お土産として人に渡すだけではなく、新幹線や車の中で食べる人も多いのではないか。

笹かまぼこを家で食べる時、冷やしてそのまま食べる、オーブンで焼く、わさびを付けて食べる、天ぷらにする、など人それぞれのアレンジがあります。買ってしまった時に、味変の楽しさをプラスしたいと考えました。

そこで、南三陸店では、試験的に笹かまぼこに『わさび』『一味マヨソース』を貼付して陳列してみました。同じ商品でもわさびが付いたもの、一味マヨソースが付いたもの、なにも付いていないもの、とラダムになっています。どのパターンがたっくさん売れていくかの検証をしています。

この節目では記念商品の発売や、大感謝祭が実施されるので、乞うご期待。

イベント情報

12/29 おすばでまつり(南三陸町)
※年末の藤崎前の出店はございません
正月かまぼこのご用命は仙台駅店まで

2026年

1/18 寒鰯まつり(南三陸町)

プチ情報

歌津町と志津川町が合併し、南三陸町となってから10月1日で20年となりました。20周年を記念した式典が盛大に執り行われました。

