



株式会社 阿部長商店

＜本件に関するお問い合わせ＞

経営企画室

経営管理グループ 小野寺 ユミ

TEL : 0226-22-6666 FAX : 0226-29-6226

E-mail : [kikaku@abecho.co.jp](mailto:kikaku@abecho.co.jp)

2011年 9月 21日 配信

関係者各位

## 「 気仙沼ふかひれ 濃縮スープ 」 新発売

～ 三陸・気仙沼名物が復活！ ～

株式会社 阿部長商店（本社：宮城県気仙沼市、代表取締役社長：阿部 泰浩、以下「阿部長グループ」）は、この度、三陸・気仙沼の名物として、『気仙沼ふかひれ 濃縮スープ』を企画・開発し、全国販売を開始いたします。

### ■商品開発・販売の背景

気仙沼市は三陸を代表する国内有数の漁港を有し、ふかひれの原料となる「ヨシキリザメ」の水揚げ量が日本一、高級食材ふかひれ製品の産地として世界的に知られていました。

しかしながら、2011年3月11日のマグニチュード9.0の東北地方太平洋沖地震が発生、それに伴う大津波により大海に流出した原油へ引火し広域火災が気仙沼港を襲いました。港や海沿いのふかひれ製品の製造工場や施設は、いずれも津波と大火により壊滅的な被害を受けたため、ふかひれ流通への被害は甚大なものとなりました。

このような状況の中で、阿部長グループは「気仙沼と言えばふかひれ。地域ブランドを絶やすわけにはいかない」という信念のもとに、工場の復旧作業を急ぎ、様々な困難な状況を乗り越え、この地域ブランドを復活させることに至りました。

### ■新商品開発の取り組み

当社観光事業部門（ホテル観洋グループ）のレストランのシェフ達がスープレシピを考案し、その試作を重ねてきた結果、3種類の味に絞られました。

しかしながら、シェフ達のレシピをレトルト商品で再現しようと試みたところ、レトルト加工の過程で味が変化してしまい、そのため、70～80回の作り直しを繰り返し、試食会を重ね、自社物販部門での販売検証（月間3万パックの実績）を行うこととなりました。延べ50人の開発スタッフは「気仙沼ブランドの復活を引っ張っていきたい」との思いで力を合わせ、3タイプの商品化にこぎ着けました。

### ■新商品の特徴

- ・ お家で簡単に本場レストランの「ふかひれスープ」が楽しめる。
- ・ 常温で製造より2年間保存可能。
- ・ いろいろアレンジ可能 バリエーション豊富なメニューに一役果たす。  
(例えば：チャーハン、ラーメンのあんかけ、パスタのソースとしてもご利用できます。)
- ・ ギフトにも最適。こころを込めた贈り物に最適。

【広東風】

伝統の味となるやさしい塩味

【四川風】

旨味と辛みが絶妙なバランス

【洋風：魚介スープ】

魚介の旨味が詰まったチャウダー



■今後の展開

阿部長グループは、今後もこの『気仙沼ふかひれ 濃縮スープ』の取扱い販売を拡大させながら、より多くの消費者に「気仙沼の味」を提供することで、復興のロードマップを着実に邁進して参ります。さらに「海と共に生きる」という企業理念のもとに、消費者のニーズに答え、愚直な商品開発姿勢を貫き、“味”にこだわり続ける、付加価値ある商品を提供できる製造・サービス企業グループを目指します。

<発売の概要>

商品名	種類	希望小売価格	発売日
気仙沼ふかひれスープ 【濃縮タイプ】	広東風	オープン	9月21日
	四川風		
気仙沼チャウダー 【濃縮タイプ】	洋風		

<会社概要>

株式会社 阿部長商店

創立 昭和 36 年 4 月

(本年 創業 50 周年)

代表者 阿部 泰浩

所在地 本社 〒988-0025

宮城県気仙沼市内の脇二丁目  
133 番地 3

年商 200 億円

(連結H22 年度実績)

【 事業内容 】

・水産事業

南三陸工場、気仙沼工場、  
大船渡食品、(株)サンフーズ  
気仙沼、(株)渡冷

・観光事業



・その他 関連事業

