

山形屋の人気商品「あぶら麩」が 全国展開へ向け「仙台麩」としてリニューアル。



してのイメージアップを図るために、この度「仙台麩」としてネーミングもパッケージも一新。東京近郊の大型スーパーを中心に、消費拡大を目指します。

こうして着実にシェアを広げている「仙台麩」の魅力といえば、何と言つてもその風味の良さと、あらゆる食材とおいしくマッチする幅広い調理法でしょう。主原料は上質小麦粉のたんぱく質（グルテン）で、小麦粉と水とで練り合わせ、良質の植物油で長時間かけて揚げる昔ながらの手づくりの味です。山形屋では常に新しい植物油で揚げてるので、風味の良さは格別。季節によって揚げる時間や温度も変わることです。精進料理として食されていたこともあります。

お盆の時期にはフル稼働で生産に追われます。工場では人の手によつて一本一本揚げられ、その数は一日8千～1万2千本。長さや揚げ色が均一になるようにさばく手つきは、まさに職人技。この微妙な加減が独特の風味をつくり出すのでしょ。

売が中心でしたが、今では個人のお客様から直接注文を受けることもあり、「子供が喜んで食べている」といつた声も届けられるということ。今後、全国へ向けて販売ルートを広げることにより、山形専務は「お子様からお年寄りまで幅広い方々へ、いつでも気軽に食べることのできる身近な食品としてアピールしていく」と、その熱意を語ってくれました。



仙台麩 250円

あぶら麩 大650円 中350円 小220円

杉の美林につつまれた緑深い津山町。この地に、明治42年より地元を中心として豆腐、あぶら揚げの製造販売を行つてゐる（株）山形屋商店があります。大正6年頃からは「あぶら麩」の製造を手掛け、宮城県ならではの特産品として育てあげてきた老舗。現在は四代目山形隆夫さんが「あぶら麩」のさらなる発展を願いながら幅広く事業展開を行つています。

今では山形屋の他に登米、東和、中田の各町内7～8社で製造されているこの「あぶら麩」。いつ頃から、どんなことでつくり始めたのか、そのルーツはいまだにわかつていません。そんな「あぶら麩」が今、全国展開を計画中です。特産品と依然は業務用としての販売や店頭での販

（株）山形屋商店では季節ごとの旬の素材と合わせた、あぶら麩のおいしい食べ方を提案するパンフレットを作成。炒めものや和えもの、煮ものなど家庭で簡単にできる調理法を詳しく紹介しています。また、特長や栄養価等も紹介し、消費者へ向けて、あぶら麩の魅力を積極的にアピールしています。