



Press Release

株式会社エース
2024年12月18日

北野エース名物「2024年 蒲鉾祭」12月26日(木)より開催

食料品専門店「北野エース」を運営する株式会社エース(東京本部：東京都江東区、関西本部：兵庫県尼崎市、代表取締役 社長執行役員：油山 哲也)は、「2024年 蒲鉾祭」を12月26日(木)から開催いたします。



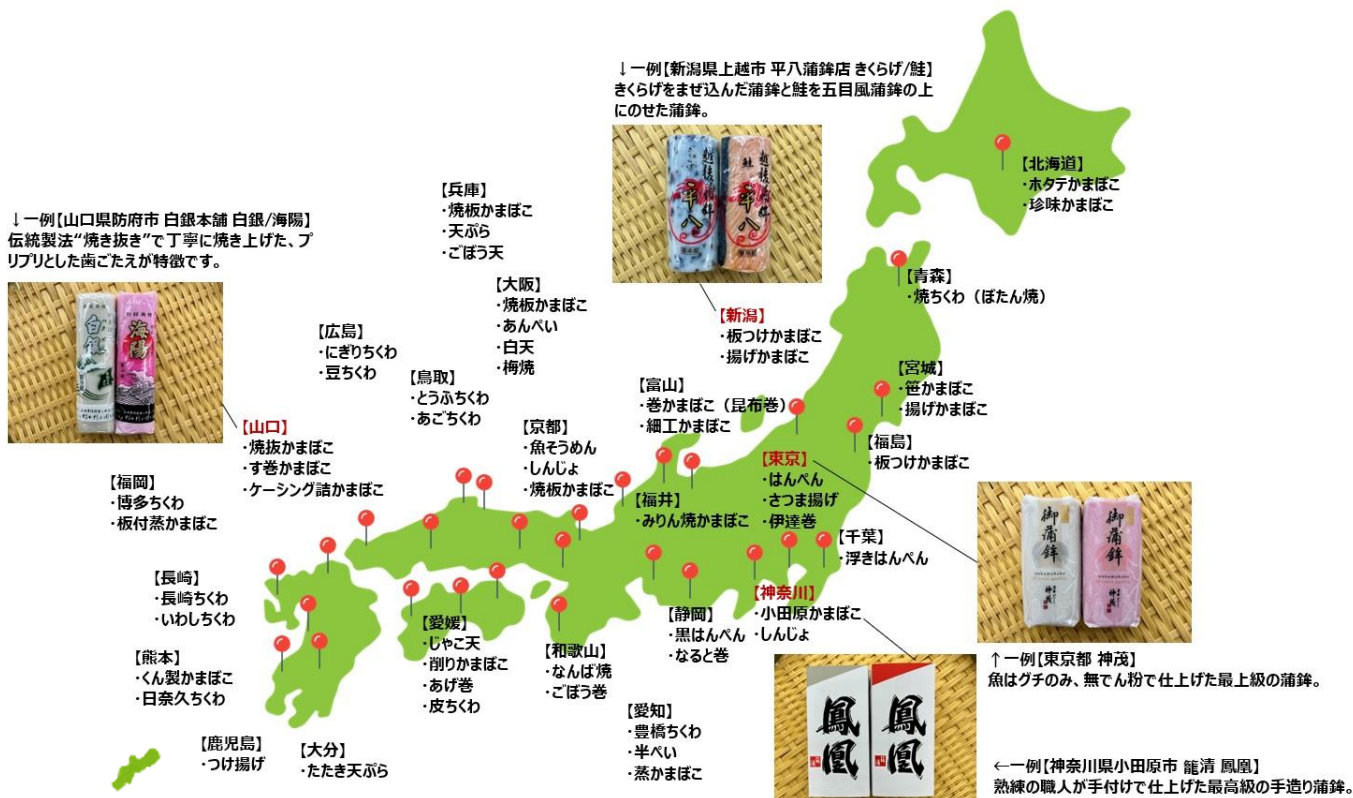
■地域一番の蒲鉾の品揃え

毎年年末に、幅広い品揃えとしてご好評をいただいている北野エース名物「蒲鉾祭」。“地域一番の蒲鉾の品揃え”を目指し、小田原蒲鉾をはじめとした全国各地の特色豊かなこだわりの蒲鉾、切り出し蒲鉾、細工蒲鉾、オードブル蒲鉾などバイヤー厳選の蒲鉾を展開いたします。

■全国蒲鉾マップ

蒲鉾というと板付紅白の蒲鉾のイメージですが、ちくわ、はんぺん、伊達巻、さつま揚げなどもすべて蒲鉾です。

※取り扱い商品は店舗により異なります。



■蒲鉾勉強会の実施

幅広い品揃えをしているからこそ、商品知識の習得が大切と考えています。毎年新入社員研修で蒲鉾勉強会を実施。それぞれの地域の蒲鉾の特徴をバイヤーが講師となって説明しています。実際に試食し、味の特徴も学び、お客様が店舗でお買い物される際に、お買い物のお手伝いができるように努めています。



■蒲鉾豆知識

・おせちの蒲鉾いわれ

紅白は祝いの色。紅は「めでたさ」「慶び」、白は「神聖」「清浄」を表すと言われています。また、半月の形が元旦の「初日の出」を象徴するものとして、蒲鉾は新年を祝う食材として多くのご家庭の食卓で彩りと華やかさを演出します。

・フィッシュプロテイン（魚由来のタンパク質）人気の高まり

健康志向の高まりとともにフィッシュプロテインバーなどの商品が人気を集めています。栄養素成分表によると、蒲鉾に含まれるタンパク質は100gあたり12g、脂質0.9g、93kcal。（木綿豆腐はタンパク質7.0g、脂質4.9g、73kcal）蒲鉾は高タンパク質であることに加え、低脂肪なことも特徴の栄養価の高い食材です。お正月シーズンだけでなく、日頃の食事から積極的に取り入れることで、健康的な食生活の一役も担います。

・蒲鉾の保存方法

蒲鉾は板にのせたままラップでくるみ、プラスチックケースなどの容器に入れて冷蔵すると、板が水分調整を行ってくれるので賞味期限内で美味しくお召し上がりいただけます。

※冷凍での保存は、家庭用の冷凍庫ではゆっくりと凍っていくため、スが入り美味しさを損ねる可能性があるのおすすめいたしません。

■「2024 年 蒲鉾祭」

【開催期間】2024年12月26日(木)～12月31日(火)

【販売店舗】全国の北野エース※一部店舗、WEBSHOPを除きます。

※商品は数量限定のため、なくなり次第終了となります。

取り扱い商品は店舗により異なります。

※画像はイメージです。商品内容、デザインが変更になる場合がございます。

【会社概要】

社 名：株式会社エース

所 在 地：東京本部 〒135-0047 東京都江東区富岡 2-1-9 HF 門前仲町ビルディング 3F・5F

関西本部 〒661-0953 兵庫県尼崎市東園田町 5-123-1 西岡ビル 2F

代 表 者：代表取締役 社長執行役員 油山 哲也

設 立：1962年9月

事業内容：食料品専門店の運営および不動産管理

資 本 金：5,000万円



公式 HP



Instagram



X



LINE