



かんまぼこを気軽に味わえる新業態

「武田のかんまぼこ エスパル仙台店」

10月13日（金）10：00 NEW OPEN！

仙台ターミナルビル株式会社(本社：宮城県仙台市、代表取締役社長：松崎哲士郎)が運営するエスパル仙台では、2017年10月13日（金）に株式会社武田のかんまぼこ（本社：宮城県塩竈市、代表取締役社長：武田和浩）の運営する「武田のかんまぼこ エスパル仙台店」をオープンいたします。かんまぼこの販売だけでなく、塩竈ならではの、かんまぼこ店ならではのエスパル仙台店限定のテイクアウト商品を開発いたしました。かんまぼこをワッフル風に焼き上げた「ささっふる」や、野菜・漬けまぐろ・かんまぼこ等をトルティーヤ風に仕上げた「ササティーヤ」などの、気軽に食べられるかんまぼこのファーストフード他、塩竈の食材を活かした塩釜商工会議所女性会コラボ企画のお弁当など、新しいスタイルで食の提供を展開いたします。

■ 店舗概要

- | | |
|------------|-----------------------------------|
| (1) オープン日時 | 2017年10月13日（金）10：00 |
| (2) 店舗名 | 武田のかんまぼこ |
| (3) 運営主体 | 株式会社武田のかんまぼこ |
| (4) 住所 | 仙台市青葉区中央1丁目1-1 エスパル仙台東館2階 伊達のかみち内 |
| (5) 営業時間 | 10：00 ～ 21：00 |
| (6) 店舗紹介 | |



創業80余年、武田のかんまぼこは「原材料」「製法」「地産地消」を柱に、塩竈市港町でこだわりのかんまぼこを作りつづけています。「原材料」は、同じスケソウダラでも鮮度と質が高い、最高級ランクのSSA級を使用しています。「製法」は、伝統の石臼製法でお魚の味を最大限に引き出します。「地産地消」は、塩竈の地酒浦霞を練りこみ、さらなる風味と味わいに貢献しています。創業以来の「武蔵」ならではの味を、真心込めてお作りしています。

<本プレスリリースに関するお問い合わせ先>

仙台ターミナルビル株式会社 ショッピングセンター事業本部 エスパル仙台 担当：橙澤(はなのきざわ)・青木

TEL：022-267-2111 Fax：022-227-3380

◎本プレスリリースは、エスパルHPでもご覧いただけます。[\(http://www.s-pal.jp/\)](http://www.s-pal.jp/)

◎本プレスリリースは、2017年10月2日(月)時点となります。今後、変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください。