



かまぼこ屋にしか作れない唯一無二のクラフトビールが誕生！
お魚由来のアミノ酸で活性した酵母が醸し出す芳醇な味わい
箱根ビール「25周年限定醸造 海の恵み」
2023年6月1日(木) 数量限定販売

株式会社鈴廣蒲鉾本店(神奈川県小田原市 社長:鈴木博晶 以下「鈴廣」)は、箱根ビール誕生から25周年を記念して、箱根ビール「25周年限定醸造 海の恵み」を2023年6月1日(木)より数量限定で販売いたします。

「25周年限定醸造 海の恵み」は、かまぼこ製造の研究から生まれたお魚由来のアミノ酸「魚肉ペプチド[※]」を使って醸造するクラフトビールです。発酵の際にお魚由来のアミノ酸が作用することで生み出される、華やかな香りが特徴。かまぼこはもちろん、和食の繊細な味とも相性の良いまろやかな味わいに仕上げました。

※ペプチドとはタンパク質が消化酵素で分解されて、アミノ酸が複数結合した状態のこと。魚肉ペプチドはアミノ酸20種類をすべて含み、必須アミノ酸を理想的なバランスで含んでいます。

<https://ec.kamaboko.com/shop/goods/index.html?ggcd=8039>



■ なぜ、かまぼこ屋がビールを作るのか

鈴廣かまぼこは創業150余年、脈々と受け継いだ伝統技術を磨き、かまぼこづくりを続けております。そんな「鈴廣のものづくり精神」がクラフトビール「箱根ビール」を生み出しました。

かまぼこづくりに欠かせない名水「箱根百年水」で仕込むビールは、土地の食文化に寄り添い、かまぼこはもちろん、小田原の海産物や野菜などを使った和食と見事に調和します。



■ 「25周年限定醸造 海の恵み」企画背景

● 「かまぼこ屋にしか作れないクラフトビールとは何か」を追求

箱根ビールが誕生したのは1997年。以来、小田原・風祭の地で厳選した素材と「箱根百年水」を使用し、職人が毎日製造しております。誕生から25年、「かまぼこ屋が作るクラフトビール」の原点に立ち返り、「かまぼこ屋にしか作れないクラフトビールとは何か」を追求。長年のかまぼこづくりの研究で生まれたお魚由来のアミノ酸「魚肉ペプチド」を使って醸造する唯一無二のクラフトビール「25周年限定醸造 海の恵み」が誕生しました。

■商品特徴

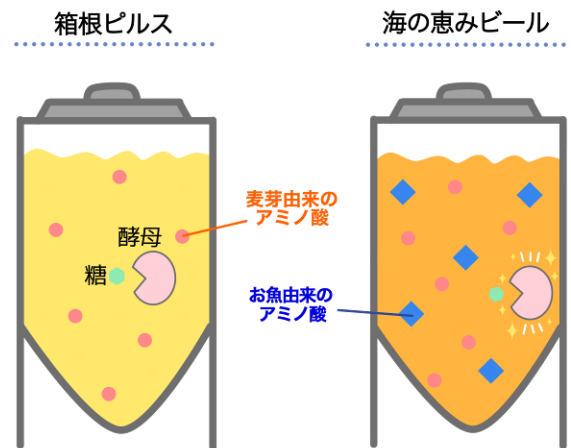
●お魚由来のアミノ酸を加えた発酵技術で生み出す華やかな香り

醸造の工程のひとつ、発酵。

酵母がアミノ酸代謝をする際に、香りのもととなるエステル香が生成されます。この作用にアミノ酸はなくてはならない存在です。

かまぼこ製造の研究から生まれた「魚肉ペプチド」は、お魚由来のアミノ酸。「ビールの発酵に魚由来のアミノ酸が加わったら、どんな作用が現れるだろうか」

こうして生まれたのが、ホップだけでは出せない華やかな香り。麦芽由来のアミノ酸に加えてお魚由来のアミノ酸も発酵に作用することで、酵母の働きが活発になり、香り際立つビールが完成しました。まさに“海の恵み”でつくられたビールです。



【箱根ビール 醸造長 廣田覚 コメント】

「25周年限定醸造 海の恵み」はお魚由来のアミノ酸が加わるため、アミノ酸が多い状態で発酵が進みます。発酵の温度帯や熟成期間の調整が難しく、最適解にたどり着くまでに約半年かけて追及しました。完成した一杯を口にした瞬間、これまでの箱根ビールにはない華やかな香りに、驚きと手ごたえを感じました。

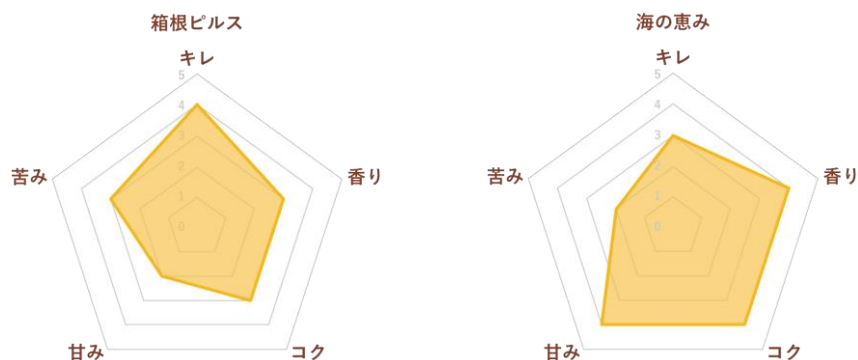
箱根ビール誕生から25年。皆さまへの感謝の気持ちを込めて、かまぼこ屋ならではの唯一無二のクラフトビールをお届けします。



●和食に合う、まろやかな味わい

「箱根百年水」はビールのえぐみとなる鉄分をほとんど含まず、カルシウムやマグネシウムをほどよく含んでいます。清らかな水で仕込むことで、雑味のないすっきりとした味に仕上がります。

「25周年限定醸造 海の恵み」はお魚由来のアミノ酸が加わることで酵母の働きが活発になります。さらに定番ピルスナーの約2倍の時間をかけて熟成させ、甘みとコクのある味わいに仕上げました。角の取れた丸みのある味は、和食の繊細な味をじゃますることなく、旨みを一層引き立てます。



【会席大清水 調理長 澤瀬文男 コメント】

「和食に合う」ということはつまり、「出汁に合う」ということ。和食の基本ともいえる昆布と鰹節。大清水の会席料理も先付から椀盛、煮物まで味付けの強弱はありますが、ベースとなるのは出汁の味です。特に先付は旬野菜のお浸しや豆腐など、出汁を使って素材の味を引き立てる料理が多いです。

箱根ビールはまさに、先付のような料理と合わせて飲んでいただきたいビール。出汁の奥深い旨みとビールの丸みのある味わいが重なり合い、見事に調和します。



■ 商品概要

商品名	: 25周年限定醸造 海の恵み
品目	: 発泡酒 ※麦芽使用比率 50%以上
価格	: 800円(税込)
発売日	: 2023年6月1日(木) ※数量限定、なくなり次第終了
内容量	: 330ml/1本
販売箇所	: ①鈴廣かまぼこ直営各店(※店舗詳細は鈴廣HPをご参照下さい) ②鈴廣かまぼこの里 CAFE107 ③鈴廣かまぼこオンラインショップ https://ec.kamaboko.com/shop/
商品問合せ先	: 鈴廣かまぼこ株式会社 カスタマーセンター
フリーダイヤル	: 0120-07-4547(受付時間:9:00~18:00)



■ 箱根ビール 25周年プロジェクト

1. オリジナルグッズとギフトセット

- **箱根ビール オリジナル木製タンブラー**
小田原の間伐材を使用し、箱根ビールのロゴを彫り込んだオリジナルタンブラー。
価格 : 3,300円(税込)
容量 : 250ml
販売店舗 : かまぼこの里 CAFE107



- **25周年記念コースター**
オリジナルロゴマーク入りのコースター。日本の伝統的な染色技法のひとつ、「型染」の技法を用いてデザインしました。
価格 : 220円(税込)
販売店舗 : かまぼこの里 CAFE107



- **箱根ビールオリジナルタンブラーセット**

箱根ビール 25周年を記念して開発したクラフトビール「海の恵み」は、華やかな香りと優しい味わいが魅力。地元の間伐材を使用したオリジナルタンブラー付き。
価格 : 7,073円(税込)
販売店舗 : 鈴廣かまぼこ直営各店、鈴廣かまぼこオンラインショップ



2. CAFE107の25周年イベント

- **CAFE107 箱根ビールオリジナルタンブラー特典**

オリジナルタンブラーご購入かつ店舗にご持参いただいたお客様は、お好きな箱根ビールを特別価格でご提供いたします。季節限定ビールもお楽しみいただけます。

価格 : 330円(税込)/1杯
実施期間 : 2023年6月18日(日)~10月31日(火)
実施店舗 : かまぼこの里 CAFE107



■ 会社概要

会社名	: 株式会社鈴廣蒲鉾本店
代表者	: 代表取締役社長 鈴木 博晶
所在地	: 神奈川県小田原市風祭 245
創立年月	: 1951年3月(創業慶応元年 1865年)
主な事業内容	: かまぼこをはじめとする鈴廣ブランド商品の製造、販売、「かまぼこの里」各種レストランやかまぼこ博物館の運営。
URL	: https://www.kamaboko.com/

~このリリースに関するお問い合わせ~
株式会社鈴廣蒲鉾本店 企画開発部 広報担当 担当 : 田口 / 奥村
〒250-8506 神奈川県小田原市風祭 245
TEL: 0465-24-6278(直通) FAX: 0465-23-2225
E-mail: koho@kamaboko.com URL: <https://www.kamaboko.com>