



販売開始から 30 年、だし醤油で皮の香ばしさと奥深い味わいを強調

焼きぼこ

2023 年 7 月 10 日(月) リニューアル発売

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、主力商品「焼きぼこ」の発売 30 周年を節目に、このたびリニューアル発売を決定しました。

焼きぼこは 1992 年に販売を開始し、観光土産や贈答利用などで多くの方々からご評価いただきながら、おかげさまで 2022 年に 30 周年を迎えることができました。今回のリニューアルでは“原点に立ち戻った美味しさの追求”を念頭に、最新の知識と技術を駆使して、皮の香ばしさと野趣に富んだ食感を強調させる改良をおこないました。



■ 開発背景

● 少年時代の思い出の美味しさを再現

新・焼きぼこは、鈴廣かまぼこ 11 代目(現:常務取締役)が幼い頃に経験した味の記憶が開発コンセプトとなっています。小学生だった当時、夢中で串を握ってかぶりついた、野性味あふれる食べごたえこそが、焼きぼこの原点であり頂点であると確信。今も昔も変わらない焼きぼこの魅力を、最大限伝えられる商品にしたいという想いを形にしました。

【常務取締役 企画本部長 鈴木智博コメント】

焼きぼこを初めて食べたのは 5 歳の時です。両手で串を持たないと噛みちぎれないほどの、シャキッとした皮の厚みとむっちりとした身の食感が今でも鮮明に残っています。当時、焼きぼこは“お酒と一緒に食べる大人の食べ物”というイメージが強く、大人に交じって串についたすり身を最後まできれいに食べることが格好よく感じ、とても好きでした。新たな焼きぼこもお客様の記憶に残るような一品となることを願っております。

■ 商品特徴



写真はイメージです

●だし醤油で皮の香ばしさを強調

噛みちぎる瞬間に感じる皮の香ばしさを引き立てるため、「いりこだし」を配合。これにより表面の皮の香ばしさと炙り焼き感をより一層強調させました。こんがり焼上げた上質なすり身は、一口噛みしめるたびに奥深い味わいを楽しむことができます。

●独自製法で遠火の強火を再現

古くから語り伝えられている焼き魚の基本が「遠火の強火」。遠火の強火は遠赤外線による放射熱が素材のおいしさを閉じこめるため、外はこんがり、中はふんわりした焼き上がりに仕上げます。お魚が主原料のかまぼこも同様、すり身の全体から火が通り、ゆっくりと加熱されるため、うま味を含んだ素材の水分が抜けずにジューシーに仕上がります。

■ 商品紹介



商品名	: 焼きぼこ
価格	: 1,296 円(税込)
発売日	: 2023 年 7 月 10 日(月)
内容量	: 6 個入
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鈴廣かまぼこオンラインショップ https://ec.kamaboko.com/shop/
商品問合先	: 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)

■ 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>