



令和5年2月吉日

報道関係各位

株式会社 鈴廣蒲鉾本店

まるで和菓子、職人の匠の技が生み出す細工かまぼこ
「上巳の節句」本来の意味合い“健康祈願”を提案する詰合せ

「歳時記 ひなまつり(い)」

2023年2月15日 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、歳時記シリーズの「ひなまつり(い)」を2月15日(水)よりセット内容をリニューアルして発売いたします。



鈴廣の季節商品「歳時記」は、日本の四季や節句の風物を題材に、紅白の板かまぼこと細工かまぼこなどを詰合せた商品です。今回リニューアル発売する「ひなまつり(い)」は、縁起の良い海老、穴子を使ったオードブルかまぼこや桜の葉を練り込んだ焼かまぼこ、甘酒を詰わせて、季節の節目の健康祈願にご利用いただけるセット内容に仕立てました。

■商品特徴

●天然素材を使用、職人手づくりの細工かまぼこ

ひなまつりの細工かまぼこは「おびな」「めびな」「ぼんぼり」「菱かま」の4種類。かまぼこ職人が一つ一つ真心を込めてつくる細工かまぼこはまさに匠の技。魚や調味料はもちろん、鮮やかな色味もすべて天然素材でお作りしています。お皿に並べればあっという間に“見て楽しい”“食べて嬉しい”ひなまつりの完成です。

●上巳の節句 本来の意味合いを伝えるセット内容

女の子のお祭りのイメージが強い「ひなまつり」は、元々は春を壽ぎ無病息災を願う厄払いの行事として親しまれてきました。健康への願いをこめて、縁起のよい海老や穴子を用いたオードブルかまぼこ、春を慶ぶ桜の葉を練り込んだ焼かまぼこを併せました。

●女の子だけじゃない、老若男女のためのひなまつりを提案

ひなまつりは女の子のお祝いだけでなく、季節の節目に邪気を払い健康を願う行事でもあります。かつては厄除けに飲まれていた白酒も、世代を選ばない甘酒に替えて併せました。かまぼこには魚の良質なたんぱく質がたっぷり含まれているので、ご家族の健康をサポートします。

■商品紹介

●「ひなまつり(い)」のかまぼこを用いた簡単レシピ

板かまぼこ、伊達巻、板前ちんみ えび枝豆、板前ちんみ あなご・ごぼう をさいの目切りにしてご飯の上に散らせば、簡単にちらし寿司が出来ます。縁起の良い具材を散りばめたちらし寿司を囲んで、華やかなひなまつりをお楽しみください。



●商品概要



- 商品名 : 歳時記 ひなまつり(い)
価格 : 5,140 円(税別)
発売時期 : 2023 年 2 月 15 日(水)～2023 年 3 月 3 日(金)
商品内容 : ひなまつり節句蒲鉾(ハート)、節句伊達巻、
細工蒲鉾(おびな・めびな・ぼんぼり・菱かま)、
板前ちんみ えび枝豆、板前ちんみ あなご・ごぼう、ぼたん桜、
甘酒
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>