



報道関係各位

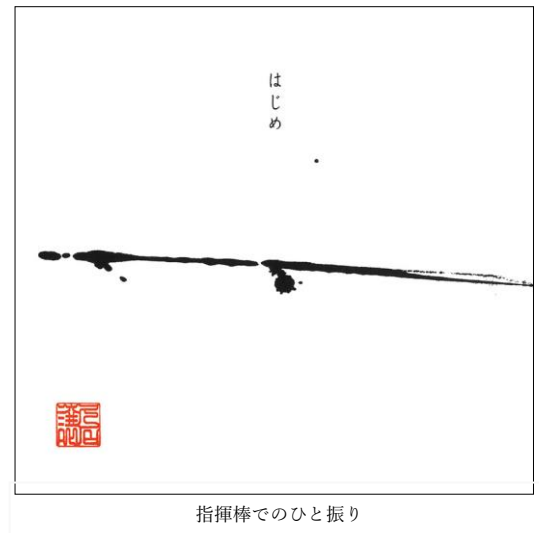
鈴廣かまぼこ株式会社

素材から職人技まですべてに一番を揃えた最高級かまぼこ 御蒲鉾「一(はじめ)」

～今年の題字は、音楽家の久石譲氏～

2024年11月15日(金)より限定300組で予約販売開始

鈴廣かまぼこ株式会社(神奈川県小田原市 社長:鈴木博晶)は、魚、水、そして慶応元年(1865年)より受け継がれる職人技のすべてに一番を揃えた逸品、正月限定かまぼこ「一(はじめ)」を発売いたします。



指揮棒でのひと振り

「一(はじめ)」は“幻のかまぼこ”とも言われ、近年は予約開始後に即日完売する限定かまぼこです。今年も「かまぼこの日」である11月15日(金)より、300組限定で予約販売を開始いたします。

「一(はじめ)」は、お正月にお重を飾る華やかなおせち料理のなかでも「年始め一番」に召し上がっていただきたいという想いから名付けられました。

<https://ec.kamaboko.com/shop/goods/index.html?ggcd=0352>

【2024年「一」の題字は、久石譲氏】

「一」を納めた木箱の掛け紙には、毎年各界を代表する方に墨痕鮮やかな“一”の題字を「小田原蒲鉾かくあるべし」という思いを込めてお願いしています。今年は音楽家の久石譲氏に指揮棒でのひと降りで揮毫いただきました。



©Nick Rutter

《PROFILE》

久石 譲 Joe Hisaishi

現代音楽の作曲家として出発し、国立音楽大学卒業後ミニマル・ミュージックに興味を持つ。最先端の“現代の音楽”を紹介する「MUSIC FUTURE」や「FUTURE ORCHESTRA CLASSICS」の主宰など、活動の場は多岐にわたる。2023年6月にドイツ・グラモフォンからリリースした「A Symphonic Celebration」は米国ビルボード2部門で1位を獲得した。

新日本フィルハーモニー交響楽団 Music Partner、日本センチュリー交響楽団首席客演指揮者、ロイヤル・フィルハーモニー管弦楽団 Composer-in-Association。25年4月、日本センチュリー交響楽団音楽監督に就任予定。

【商品詳細】



商品名 : 御蒲鉾「一(はじめ)」
価格 : 紅白 2 本組 24,000 円(送料込・税込 25,920 円)
販売個数 : 限定 300 組 ※先着順にて締切
予約開始日 : 2024 年 11 月 15 日(金)午前 9 時より
お届け日 : 2024 年 12 月 28 日(土) ※お届け予定
販売方法 : 電話注文 0465-22-0001 9 時~18 時
オンラインショップ ec.kamaboko.com
(※完全予約制)

【2025 年の最初にふさわしい極上の魚・水・技】

● 魚の一

「一(はじめ)」はすり身の原料となる魚から厳選します。使用するのは新鮮な生のグチとオキギス、クロムツ。オキギスにいたっては、「一」のためだけに特別に漁に出て、身の優れたものを選び抜きます。

魚の大きさはかまぼこ特有の食感に影響するため、その年ごとに、職人はしなやかな弾力を生み出す最適な大きさの魚を選びます。蒲鉾の弾力を左右する摺り加減や温度管理、板付けは職人の手の感触で決めていきます。



● 素材の一

最高級のかまぼこにふさわしい最良の材料を選びました。「魚」は蒲鉾の素材として最適なグチ、地元相模湾で揚がったオキギスとソフトで繊細な食感を醸し出すクロムツを最良のバランスで配合。「水」は名水「箱根百年水」を使用。適度なミネラルを含み、鉄分をほとんど含まないため、身の白さを増すだけでなく、小田原かまぼこ特有のぷりぷりとした弾力も引き出します。「塩」はミネラルを豊富に含み、かまぼこの弾力としなやかさを引き立てる天然塩を使用しました。



● 技の一

その年の魚を選び、魚の美味しさを引き出す職人の目利き力。そのほかにも、「一」の富んだ弾力を引き出すためには 20 年以上修業をつんだ職人の技が必須です。通常のかまぼこの 2 倍の大きさもある「一」。板に魚のすり身をのせる工程では、一度に大量のすり身を盛らずに、数ミリ単位で少しずつ丁寧に、薄く伸ばしたすり身の層を積み重ねるように、板につけていきます。すり身の層と層の間に空気が入らないように、そして均等に付けていくことで極上の食感と艶を生み出します。



【鈴廣かまぼこ年末の風物詩、職人総出の「一(はじめ)づくり」】【ご取材可能】

国家資格「水産練り製品製造技能士一級」の資格を持つかまぼこ職人たちが、通常のかまぼこの 2 倍の大きさもある「一」を、2~3 日に渡り 1 本 1 本手作業で作ります。職人が「一」を作る様子は、「鈴廣かまぼこ博物館」でご覧いただけます。この様子は年に一度、数日間しか見られない光景です。かまぼこ博物館を訪れるお客様の中には、「見事な手業に思わず見入ってしまった」というお声も。

ご取材をご希望の際は、広報担当までご相談ください。

<スケジュール>

「一(はじめ)」製造 : 2024 年 12 月 21 日、22 日、23 日頃 ※予定が変更となる可能性がございます。

~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 広報課 担当 : 奥村 / 田口

〒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: <http://www.kamaboko.com>