



報道関係各位

令和6年11月吉日
鈴廣かまぼこ株式会社

「超特選蒲鉾 古今」が最高賞「農林水産大臣賞」を受賞 「第35回全国水産加工品総合品質審査会」において



鈴廣かまぼこ株式会社(神奈川県小田原市:代表取締役社長 鈴木博晶、以下「鈴廣」)は、「第35回全国水産加工品総合品質審査会」において、当社の「超特選蒲鉾 古今」が最高賞「農林水産大臣賞」を受賞しましたのでお知らせいたします。

「全国水産加工品総合品質審査会」とは、全国で生産されている水産加工品等の品質向上を図り、あわせて水産加工業者の生産、技術、販売についての意欲向上に寄与することを目的に実施されている審査会です。今回、全国から出品された計777品の中から最高賞の農林水産大臣賞が5品決定し、当社の「超特選蒲鉾 古今」も農林水産大臣賞を受賞いたしました。

「超特選蒲鉾 古今」は小田原かまぼこの伝統的な特徴を極めた板かまぼこです。かまぼこの最高級原料魚であるグチに希少なオキギスをほどよくとり合わせ、板つけ、蒸し上げまで職人の手づくりによる逸品です。

機械生産が一般的になった現在、かまぼこ製造の中でも板かまぼこを手づくりできるのは練り製品業界全体でも極めて少なくなりました。伝統的なかまぼこの製造技術を未来に残すため、「超特選蒲鉾 古今」の味と技を磨き上げ、日々研鑽を積むことを愚直に取り組んでおります。当社ではこれからも品質と匠の技を守り、小田原かまぼこの更なる発展を目指してまいります。

■ 受賞商品「超特選蒲鉾 古今」

小田原かまぼこの伝統的な特徴を極めた「超特選蒲鉾 古今」。
きめ細やかな自然な白。控えめながらしっかりした魚の旨み。ソフトながらプリっとした歯触り、滑らかなのど越し。
かまぼこ職人の集大成です。

<https://ec.kamaboko.com/shop/goods/list.html?cid=kokon>

● 最高級材料のグチとオキギスを使用

かまぼこの最高級原料魚であるグチに希少なオキギスをほどよく取り合わせています。オキギスを合わせることで表面に絹のような光沢が生まれ、ソフトな歯当たりとしなやかな弾力、気品ある旨味と甘味のある味わいに仕上がります。



● 国家資格「水産練り製品製造技能士 1 級」をもつかまぼこ職人の技
古今は新鮮な生の魚からつくられます。魚のコンディションは一尾一尾異なるため、化学調味料や保存料に頼らずに高い品質を保つには熟練の職人技が欠かせません。国家資格をもつ職人たちが 0.1℃の温度調整、0.1%の水分量調整といった細かな調整に目を光らせています。



● 職人が一本一本手間をかけた本物の食感と味

熟練職人がかまぼこ包丁で、一本一本手作業ですり身を板に付けます。引き起こし、中掛け、上掛けの 3 回に分けてすり身を重ねます。古今特有の「しなやかでありながらプリっとした強い弾力。歯に吸い付くような粘り」は、職人の手業により生み出される究極の食感です。



職人手づくり超特選蒲鉾「古今」を語る ～素材編～

<https://www.kamaboko.com/column/788/>

職人手づくり超特選蒲鉾「古今」を語る ～職人編～

<https://www.kamaboko.com/column/994/>

■ 会社概要

会社名 : 鈴廣かまぼこ株式会社
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
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>