



かまぼこの里の名物弁当が誕生！
一番人気「あげかま」を贅沢に使用した出汁むすび

『かまぼこむすび』

2025年3月20日(木) 新発売



鈴廣かまぼこ株式会社(神奈川県小田原市 社長:鈴木博晶 以下「鈴廣」)は、かまぼこが主役のお弁当「かまぼこむすび」を2025年3月20日(木)より新発売いたします。

かまぼこむすびは、人気土産のあげかまと青のりを使用した出汁むすび、紅白かまぼこ、わさび漬け、海のすふれ(魚とえびのすり身が入った玉子焼き)、昆布佃煮を組み合わせたお弁当です。手軽に食べられるおむすびスタイルのお弁当は、観光中のランチや軽食、ピクニックやハイキングなどのさまざまなシーンでお楽しみいただけます。

鈴廣かまぼこの里は、かまぼこの歴史や栄養を学びながら、体験したり食べたりすることができるかまぼこのテーマパークです。「かまぼこむすび」はかまぼこの里の名物弁当として、観光客や地元の方々に愛されるお弁当を目指していきます。

■ 商品特徴

●鈴廣の一番人気商品「あげかま」を贅沢に使用した出汁むすび

かまぼこむすびに使用されている「あげかま」は、鈴廣のお土産人気NO.1商品です。かまぼこのすり身を上質な米油で揚げたあげかまと、鈴廣オリジナルの鰹昆布出汁を使用したおむすびは、噛みしめるごとに素材の旨味や味わいを楽しむことができます。表面には「とうもろこし」「糸唐辛子」「グリンピース」の3種類のトッピングを彩り、見た目も華やかに仕上げました。

●紅白かまぼこわさび漬けで「板わさ」を堪能

小田原の名産品といえば、やはり板かまぼこでしょう。紅白かまぼこはわさび漬けを添えて「板わさ」で召し上がっていただくのがおすすめ。しなやかでプリッとした弾力のある小田原かまぼこは、美味しい厚さ12ミリにカットしてその美味しさを最大限味わえるよう工夫しました。「あげかま」「板かまぼこ」「わさび漬け」を揃え、小田原名物を存分に楽しめるお弁当に仕上がっています。

●アレンジしながら好みの美味しさを探して

かまぼこむすびにはアレンジ次第で様々な楽しみ方ができます。わさび漬けと合わせれば、わさびご飯のような食欲をそそる美味しさに。また、お湯を注いでお茶漬けにして食べるのもおすすめです。お好みでわさび漬や昆布佃煮を合わせて「わさび茶漬け」「昆布出汁茶漬け」として楽しむこともできます。ぜひアレンジしながらお気に入りの食べ方を見つけてみてください。

●魚のタンパク質たっぷり、天然素材でつくる心も体も元気になるお弁当

手軽に食べられるサイズ感でありながら、一食でたんぱく質が 14g 以上摂れる栄養満点のお弁当は食べた人の心と身体を元気にすること間違いなし。小田原の海里森のいのちをまっすぐに味わっていただけるよう、天然素材で作りました。

■3通りの美味しい食べ方

●楽しみ方その1 まずはそのまま、素材の味を楽しんで

おむすびのベースとなる白米は、うるち米ともち米をバランスよくブレンドしております。噛みしめるほどにあげかまと鰹昆布出汁の旨味が感じられ、鼻から抜ける青のり爽やかな風味が食欲を一層そそります。

●楽しみ方その2 わさび漬けをつけて大人味のおむすび

次に試していただきたいのが、わさび漬けと食べる味変おむすび。わさび漬けは、板かまぼこだけでなく出汁の利いたごはんにも相性抜群です。酒粕の芳醇な香りと刻みわさびのキリッとした辛味が重なり合い、大人な味わいの贅沢なおむすびとしてお楽しみいただけます。

●楽しみ方その3 お湯を注いでお茶漬けに

ご自宅等で試していただきたいのが「お茶漬け」のアレンジ。お椀におむすびを入れて、少量の熱湯を注げばお茶漬けとして召し上がっていただけます。おむすび自体に出汁が効いているため優しい味わいに仕上がり、旅の疲れをほっと癒やしてくれるおすすめのお食べ方です。

■社内で開催したお弁当コンテストから誕生

「かまぼこむすび」は、鈴廣の社内で実施した「かまぼこ弁当コンテスト」から誕生しました。かまぼこの魅力を最大限に味わえる名物弁当を目指し、社員からアイデアを募集。集まった数多くのアイデアをもとに開発をスタートし、かまぼこの里で一番人気の「あげかま」をメイン具材に採用しました。お正月などの特別な機会だけでなく、日常的にかまぼこを味わっていただきたいという想いを込めています。また、かまぼこむすびという商品名には“人と人の縁を結ぶ”“努力が実を結ぶ”といった、食べた方の幸せを願う気持ちが込められています。

■商品概要



商品名	: かまぼこむすび
内容	: 出汁むすび3個、紅白かまぼこ、海のすふれ、昆布佃煮、わさび漬
価格	: 1,059円(税込)
発売日	: 2025年3月20日(木)
販売箇所	: 鈴廣かまぼこの里 鈴なり市場
商品問合先	: 鈴廣かまぼこ株式会社 かまぼこの里 カスタマーセンター
フリーダイヤル	: 0120-07-4547

■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
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>