



NEWS RELEASE

令和7年4月吉日

報道関係各位

鈴廣かまぼこ株式会社

かまぼこ屋の肥料でさらに香り高い米に。
小田原産キヌヒカリ 100%で仕込む、お米を味わう日本酒
純米酒 『海と大地』 リニューアル発売
2025年5月1日(木) 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 以下「鈴廣」)は、鈴廣オリジナルの日本酒「海と大地」を2025年5月1日(木)にリニューアル発売いたします。「海と大地」は、鈴廣特製魚肥で育てた小田原産のお米「キヌヒカリ」を主原料とした純米酒です。日本では昔から魚肥を使うとお米の香りがさらによくなるとされております。食用米としても人気の高いキヌヒカリ本来のおいしさを、日本酒という形でも楽しんでいただけるよう、お米のうまみと香りを引き出した一杯に仕上げました。

■ 地元米の美味しさを引き出すために

●魚の肥料で香りよく育った“小田原産キヌヒカリ”を100%使用

日本酒の主原料となるお米は、小田原のキヌヒカリを使用しています。キヌヒカリはその名の通り、炊き上がりが絹のように美しく、食用米として人気の品種です。さらに鈴廣では「土づくりに使うと作物の香りがさらに良くなる」と言われている魚肥を自ら作り、米農家さんに使っていただきました。今年のキヌヒカリはお米の旨み、甘み、そして香りよく育ったため、この特徴を生かすためにもお米を削りすぎずに、精米歩合 65%の純米酒にいたしました。

●地元米の酒づくりの名酒蔵・井上酒造がキヌヒカリのための酵母や麹菌を厳選

井上酒造は創業 1789 年(寛政元年)以来 230 年以上にわたり、神奈川県大井町で日本酒を造り続けてきました。元々米農家だったこともあり、近年は地元米の個性を生かした酒造りにも力を入れています。今回のリニューアルでは酵母と麹菌の種類を見直し、より一層キヌヒカリの旨みと香りが際立つ味わいに仕上げました。

●低温でゆっくりと発酵させることで雑味のないきれいな味わいに

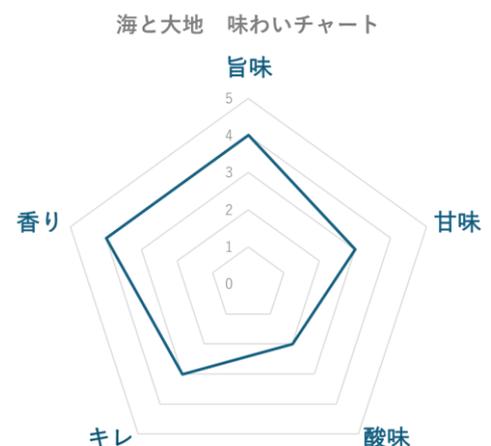
酒米ではない食用米から作る日本酒は雑味を抑えるのが難しいとされていますが、「海と大地」は発酵工程を低温でゆっくりと行うことで雑味のないクリアな味わいに仕上げています。日本酒好きはもちろん、日本酒初心者でも飲みやすい味わいです。

●丹沢山系の伏流水ですっきりとした食中酒に

仕込み水は富士山東麓に水源をもつ丹沢山系の伏流水で、日本では珍しい中硬水です。ミネラルが少ない軟水で仕込む日本酒が甘口になりやすいのに対し、ミネラルが多い硬水ではキレのある辛口になりやすくなります。「海と大地」は中硬水で仕込むことですっきりとした中辛口になり、かまぼこや魚、和食の食中酒に最適です。おいしいご飯をおかずと味わうように、日本酒「海と大地」をお料理とともに楽しんでください。

■令和七年度「海と大地」の特徴

- ◆分類: 純米酒
- ◆原料料: 米(小田原産キヌヒカリ)、米こうじ
- ◆精米歩合: 65%
- ◆仕込み水: 丹沢山系伏流水(中硬水)
- ◆アルコール分: 16 度以上 17 度未満
- ◆味わい: 米のうまみとふくよかな香り、みずみずしく透明感ある中辛口
- ◆おすすめの飲み方: お米の個性を感じやすいのは常温やぬる燗。
- ◆ペアリング: 板わさ、竹輪、おでん、白身魚の刺身やカルパッチョなど



■かまぼこ屋が日本酒を開発する理由

●かまぼこと日本酒は互いに引き立て合う関係

かまぼこは酒の肴としての需要が高い食品です。お刺身と日本酒が合うのと同じように、白身魚を主原料とするかまぼこも日本酒はお互いの良さを引き立てます。小田原の特産品「板かまぼこ」を製造する企業として、かまぼこに合う地元産の日本酒を提案することで、旅行先での楽しみの幅を広げ、小田原ならではの味覚を堪能していただきたいという想いがあります。

●昔から米作りでは魚を原料とした有機肥料が使用されていた

小田原では農家さんが「魚肥で作物の香りがよくなる」とかまぼこ工場に魚の骨や皮を取りにくる光景をよく目にしました。近年は匂いの強い魚のアラは敬遠されることも増えたことから、鈴廣ではかまぼこづくりの副産物である魚の皮や骨などから「うみからだいち」という扱いやすい有機肥料にして地元の農家さんに使っていただいております。育った作物は鈴廣のレストランや商品でお客様に召し上がっていただいております。鈴廣は地元農家と協同して循環ビジネスに取り組んでいます。

■ 井上酒造について



創業 1789 年(寛政元年)。地元の米農家として始まった井上酒造は、神奈川県屈指の米どころ・足柄平野の米と、酒匂川水系の中硬水という希少な天然水を使い、地域の風土に根ざした酒造りを続けています。代表銘柄の「箱根山」をはじめ、低アルコールの果実酒のような「左岸」、地元産みかんを使ったリキュールなど、多様な日本酒を生み出しています。

■ 商品概要



商品名	: 海と大地
価格	: 300ml 942 円(税込)、720ml 1,980 円(税込)
発売日	: 2025 年 5 月 1 日(木)
販売箇所	: 鈴廣かまぼこ直営店(一部店舗は除く)
商品問合せ先	: 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>