NEWS RELEASE

令和 8 年 10 月吉日
鈴廣かまぼこ株式会社

報 道 関 係 各 位

「シーセージ プレーン」が最高賞「農林水産大臣賞」を受賞

「第 37 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　鈴木智博、以下「鈴廣」）は、「第 37 回全国水産加工品総合品質審査会」において、当社の「シーセージ プレーン」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、最高賞の農林水産大臣賞が 5 品決定し、当社の「シーセージ プレーン」も農林水産大臣賞を受賞いたしました。

「シーセージ プレーン」は、魚のすり身を使ったソーセージです。鈴廣がかまぼこづくりで培ってきた技術を活かし、粗挽きソーセージのようなパリッとジューシーな食感と、魚の旨みを生かした味わいに仕上げました。

鈴廣では、伝統的なかまぼこづくりを大切にしながら、魚の新しいおいしさをお届けする商品づくりにも取り組んでいます。これからも魚の魅力をさまざまな形で引き出し、日々の食卓へお届けしてまいります。

■受賞商品「シーセージ プレーン」

「シーセージ プレーン」は、魚のすり身を使い、ソーセージのような食感とジューシーな味わいを実現した商品です。魚の旨みを引き立てる数種類のスパイスを使用し、やさしい味わいに仕上げています。そのままでも、焼いても、茹でてもおいしく、朝食やお弁当、おつまみなど、さまざまな食卓のシーンでお楽しみいただけます。
https://ec.kamaboko.com/shop/goods/index.html?cid=stoy&ggcd=4360

●4 種類のかまぼこ・すり身を組み合わせた、パリッとジューシーな食感
粗挽きソーセージのような食べ応えを目指し、弾力や味わいの異なる 4 種類のかまぼこ・すり身を組み合わせています。大きめにダイスカットしたかまぼこや、粗めにミンチしたかまぼこを加えることで、変化に富んだ食感を実現。さらに、鈴廣が開発した特許製法でジューシーさを生み出しています。羊腸に詰めることで、パリッとした歯ごたえに仕上げました。



●天然素材を活かした、魚の旨みとスパイスの味わい
魚肉を主原料に、米油、たまねぎ、昆布だし、香辛料などを使用。鈴廣が大切にする「天然素材のものづくり」の考えのもと、保存料・発色剤を使用せず、素材の持ち味を生かして仕上げています。ナツメグやクローブ、コリアンダーなどのスパイスが魚の旨みを引き立て、ジューシーでありながらさっぱりとした後味が特長です。



■開発者コメント：商品技術開発課　高橋美雪



魚のすり身を、もっと美味しく、もっとおしゃれに召し上がっていただきたい。その想いから「シーセージ プレーン」を開発しました。

一般的な魚肉ソーセージの概念を覆す、畜肉の粗挽きソーセージのような食べ応えを目指しました。最も苦労したのは、パリッとジューシーな食感を出すためのすり身の配合と、繊細な生地を羊腸に詰める工程です。何度も試作を重ね、ようやく理想の一本に辿り着きました。

今回の受賞を誇りに思うと同時に、シーセージをきっかけに、より多くの方に魚のすり身の新しい魅力を感じていただけたら嬉しいです。

■ 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　鈴木智博
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 ： 酒井 / 松元
〒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