



鈴廣かまぼこが惣菜市場に本格参入  
ロングセラーの「小田原がんも」をレトルト惣菜にアレンジした  
『かまぼこ屋のあんかけがんも』3種

2025年3月5日(水) 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、ふんわり揚げかまぼこ「小田原がんも」にあんかけをかけたお惣菜「かまぼこ屋のあんかけがんも」を2025年3月5日(水)より新発売いたします。味わいは(1)鰹昆布出汁・五目がんも(2)帆立出汁・帆立がんも(3)とまと出汁・鰹がんも の3種類。鈴廣かまぼこでは初となる、レンジ・湯煎で温めて召し上がっていただくレトルト惣菜です。

「小田原がんも」は一般的な豆腐のがんもとは異なり、白身魚のすり身に具材を加えて油で揚げた、かまぼこ屋ならではの練りものです。贅沢な具材感と魚の旨みが特徴で、発売から30年以上、人気の高いロングセラー商品です。

近年の惣菜需要の高まりをうけ、かまぼこ職人と鈴廣かまぼこの里「会席 大清水」の料理人の技を結集し、小田原がんもに出汁の餡をかけた一品を考案いたしました。具沢山のふんわり揚げかまぼこ「小田原がんも」に、とろりとなめらかな餡が重なり、まるで料亭の小鉢のような上品な味わいを追求しました。温めるだけで召し上がっていただけますので、料亭の味をご自宅で手軽にお楽しみいただけます。

## ■ 開発背景

### ● 拡大する惣菜市場

惣菜市場が年々拡大しております。手軽で便利な点に加え、近年は“健康的”で“高級感のある”惣菜も人気です。さらに単身世帯や高齢の方も増え、少量サイズの惣菜の需要も高まっています。

### ● 「かまぼこのある暮らし」を提案

鈴廣では、正月のイメージが強いかまぼこを日常の食卓でも召し上がっていただけるような商品や食べ方を提案しています。日常のおかずとしてかまぼこを召し上がっていただくためにも、今後もかまぼこのお惣菜を開発してまいります。

### ● 高たんぱくでヘルシーな「魚肉たんぱく」への関心

タンパク質の重要性が周知され、忙しい日々の中で手軽に良質なタンパク質がとれる練り物に関心が高まっています。

## ■ 商品特徴

### ●かまぼこ屋ならではの“小田原がんも”

創業 160 年を迎える鈴廣が「かまぼこ屋ならではのがんもどきをつくろう」と開発したのが「小田原がんも」です。発売から 30 年以上、長年親しまれるロングセラー商品です。白身魚のすり身に具材を加えて油で揚げてつくる小田原がんもは、がんもどきのようなふんわりとした食感でありながらも、すり身でしか味わうことのできないぎゅっと詰まった肉質と魚介の贅沢な旨みを味わえます。

### ●ご自宅で料亭の味を。かまぼこ職人と「会席 大清水」の料理人が作る本格惣菜

そのまま食べても十分美味しい小田原がんもですが、その魅力をさらに引き出すために、出汁の餡をかけた一品を料理人とともに考案しました。今回、あんかけに合うように、小田原がんもをさらに柔らかくなめらかな食感にリニューアルしております。具材も帆立をまるごと入れたり、鰯のほぐし身を加えたりと贅沢に。すべて天然素材でお作りしております。

### ●鈴廣初のレトルト惣菜。一人分で使いやすく

「かまぼこ屋のあんかけがんも」は電子レンジもしくは湯煎で温めるだけで、料亭の味をご自宅で手軽に召し上がっていただけます。温めて食べるレトルト惣菜は、鈴廣かまぼこでは初の試みです。

### ●魚肉たんぱくを食べやすく

かまぼこは魚のタンパク質がたっぷり消化も良いので、健康的な食事を意識している方や、食が細くなりがちなお高齢の方も召し上がっていただきやすい一品です。

## ■ 商品概要

### かまぼこ屋のあんかけがんも 鰹昆布出汁・五目がんも

人参、枝豆、ごぼう等を入れた  
ふんわり揚げかまぼこと  
鰹昆布出汁のあんかけ



### かまぼこ屋のあんかけがんも 帆立出汁・帆立がんも

帆立まるごと包んだ  
ふんわり揚げかまぼこと  
帆立出汁のあんかけ



### かまぼこ屋のあんかけがんも とまと出汁・鰯がんも

鰯のほぐし身、筍と生姜入りの  
ふんわり揚げかまぼこと  
とまと出汁のあんかけ



- 価格 : 594 円(税込)  
内容量 : 1 人前  
発売日 : 2025 年 3 月 5 日(水)  
販売期間 : 季節限定 1 月～5 月末 (2025 年は 3 月 5 日～5 月 31 日まで販売)  
販売箇所 : ①鈴廣かまぼこ直営各店 (※店舗詳細は鈴廣 HP をご参照下さい)  
②鈴廣かまぼこオンラインショップ <https://ec.kamaboko.com/shop/>  
商品問合せ : 鈴廣かまぼこ株式会社 お客様相談係 TEL:0120-114795(9:00～17:00)  
URL : <https://ec.kamaboko.com/shop/goods/list.html?cid=sozai>

## ■ 開発エピソード

### ●かまぼこ屋にしかできないがんもを作る [小田原がんも開発エピソード] (鈴廣かまぼこ会長 鈴木智恵子)

私はお豆腐屋さんのがんもどきを煮たものを好んでいただきます。あのふんわりとした食感を、すり身を使って、具をたっぷり入れて作りたかった。すり身で作るからこそ、やわらかくはあるけれども、豆腐とは違うぷりっとした弾力と旨みもあります。煮込まずに、さっと温めるだけで召し上がってください。



### ●小田原がんもの進化と惣菜へのチャレンジ [かまぼこ屋のあんかけがんも開発エピソード] (鈴廣かまぼこ商品開発担当 須藤美咲)

かまぼこはお正月のおせち料理やお酒のつまみのイメージが強いですが、アレンジ自在で日常のおかずぴったりの食べ物です。惣菜市場の調査やお客様へのヒアリングをするなかで“自分へのご褒美”のような感覚で味わえる、高級感がありつつも手軽に食べられるお惣菜に可能性を感じました。そこで具材を贅沢に使った「小田原がんも」に着目。小田原がんもを究極においしく食べられる一品料理を目指し、かまぼこ職人と会席の料理人と何十回と試作を繰り返しました。レトルト惣菜を開発するのは初めてのことで、加熱調理後のがんもの固さと餡のとろみ具合を理想の状態に仕上げることに最も苦労しました。



困難に直面するたびに軸としたのは“お客様の声”。ヒアリングで伺ったお客様の価値観や生活スタイルを念頭に開発を進め、特別感がありつつ手軽に食べられるお惣菜が完成しました。「かまぼこ屋のあんかけがんも」をきっかけに、かまぼこが日常のおかずのひとつとして食卓に並ぶことを願っています。

## ■ 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 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](mailto:koho@kamaboko.com) URL: <https://www.kamaboko.com>