



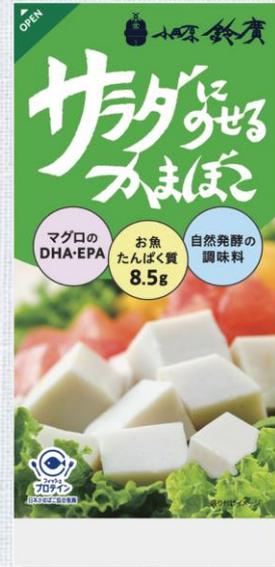
魚の栄養が手軽に摂れる“新パワーサラダ”を提案。

サラダにのせるかまぼこ

2024年3月1日(金) 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、サラダ専用のかまぼこ「サラダにのせるかまぼこ」を2024年3月1日(金)より新発売いたします。

健康志向の高まりにより、野菜やたんぱく質などの栄養成分が一度に摂取できるパワーサラダが人気を集めています。鈴廣はお魚たんぱくの“質の良さ”に注目し、サラダとかまぼこを合わせた“新パワーサラダ”を提案いたします。「サラダにのせるかまぼこ」はどんな食材とも絶妙に調和する味わいと食感を追求しました。<https://kamaboko.com/lp/salakama/>



■ いつものサラダにプラス ON! 手間いらずの「パワーサラダ」

● サラダが主菜に! 魚の栄養素を手軽に摂取

サラダにのせるかまぼこには、良質なお魚たんぱくと必須脂肪酸のDHA・EPAが含まれています。いつものサラダに切って載せるだけで、魚の栄養素がまとめて摂れる「パワーサラダ」に変身。魚料理は、下処理や調理の手間などが理由で日本人の食生活では減少傾向にありますが、サラダにのせるかまぼこを活用すれば手軽に魚の栄養素を摂取できます。

● 忙しい時にも大活躍! 楽しみながら時短調理

サラダにのせるかまぼこの調理は「切って、のせる」のわずか2ステップ。生鮮肉や鮮魚のように加熱調理の必要がなく、洗い物も少なく済むので忙しい朝にも最適です。切り方を変えれば様々な食感と見た目のサラダを楽しむこともできます。

● どんな食材とも相性抜群! タンパク質の万能選手

サラダにのせるかまぼこは白身魚が主原料のシンプルな味付なため、和洋中を問わず様々な食材とも合わせやすいのが特徴です。オリーブオイルやナッツなどのコクのある食材とも相性が良く、組み合わせることで美味しさと栄養価が更にアップします。



■ 「サラダに合う」には理由がある

●理由その1 どんな食材とも調和する独自食感を実現

つるりとソフトな舌触りに、程よい弾力。シャキシャキ、カリカリ、サクサク、サラダの美味しさを構成する様々な味わいに調和する食感に仕上げました。さらに、ドレッシングと合わせることでその相性の良さは倍増。口の中で具材同士が踊りだし、これまでにない食感のリズムが心地よいと感じること間違いなしです。

●理由その2 野菜の旨味を引き立てる、魚の優しい味わい

サラダの美味しさのベースはもちろん野菜。サラダにのせるかまぼこは、パワーサラダのメイン食材でありながら野菜の美味しさを最大限に引き出す味に設計されています。クセのないお魚の優しい旨みが具材のまとめ役となり、満足感の高いサラダを実現します。

●理由その3 アレンジ自在な究極のシンプル形状

ご家庭での使いやすさを一番に考え、サラダにのせるための最適な厚み・幅・長さを追求しました。シンプルな長方形だからこそ、角切り、短冊切り、乱切り、様々な形にカットが可能です。メニューや食べる方の年齢に応じて、ぜひお好みのアレンジをお楽しみください。



角切り



短冊切り



乱切り

■ 商品概要



商品名	: サラダにのせるかまぼこ
価格	: 357円(税込)
発売日	: 2024年3月1日(金)
内容量	: 1本(100g)
販売箇所	: ①全国のスーパーマーケット、生協、他 ②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) ③鈴廣かまぼこオンラインショップ https://ec.kamaboko.com/shop/
商品問合先	: 鈴廣かまぼこ株式会社 カスタマーセンター フリーダイヤル:0120-07-4547(受付時間:9:00~18:00)

■ 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>