



NEWS RELEASE

令和 7 年 10 月吉日

報道関係各位

鈴廣かまぼこ株式会社

すべてに“一番”を尽くした、最高級かまぼこ
御蒲鉾「一(はじめ)」
～今年の題字は、歌手の森山良子氏～
2025 年 11 月 15 日(土)より限定 300 組で予約販売開始

鈴廣かまぼこ株式会社(神奈川県小田原市 社長:鈴木智博)は、魚、水、そして慶応元年(1865 年)より受け継がれる職人技のすべてに一番を揃えた逸品、正月限定かまぼこ「一(はじめ)」を発売いたします。



「一(はじめ)」は、選び抜いた素材と磨き抜かれた職人技を結集した、鈴廣の板かまぼこの集大成です。近年は予約開始後、即日完売となるほどの人気を誇り、今年も“かまぼこの日”である 11 月 15 日(土)より、300 組限定で予約販売を開始いたします。

「一(はじめ)」は、お正月にお重を飾る華やかなおせち料理のなかでも「年始め一番」に召し上がっていただきたいという想いから名付けられました。

<https://ec.kamaboko.com/shop/goods/index.html?ggcd=0352>

【2025 年「一」の題字は、森山良子氏】

「一」を納めた木箱の掛け紙には、毎年各界を代表する方に “一” の題字を「小田原蒲鉾かくあるべし」という思いを込めてお願いしています。今年は歌手の森山良子氏にギターの変調器カポタストによる一筆で揮毫いただきました。

【商品詳細】



商品名	: 御蒲鉾「一(はじめ)」
価格	: 紅白 2 本組 26,000 円(送料込・税込 28,080 円)
販売個数	: 限定 300 組 ※先着順にて締切
予約開始日	: 2025 年 11 月 15 日(土)午前 9 時より
お届け日	: 2025 年 12 月 28 日(日) ※お届け予定
販売方法	: 電話注文 0465-22-0001 9 時～17 時 オンラインショップ ec.kamaboko.com (※完全予約制)

〈 森山 良子 氏 プロフィール 〉



1967 年「この広い野原いっぱい」でデビュー。「禁じられた恋」をはじめ「涙そうそう」、「さとうきび畑」、「あなたが好きで」など、数々のヒット曲を生み出す。

1998 年、長野冬季オリンピック開会式にて、テーマソング「明日こそ、子供たちが…」を歌い、その模様が世界中に放映される。

2002 年、第 44 回日本レコード大賞において最優秀歌唱賞、金賞（「さとうきび畑」）、作詩賞（「涙そうそう」）を受賞し 3 冠を達成。

2006 年 第 48 回日本レコード大賞で「涙そうそう」が特別賞を受賞。

2007 年「2006 年度 芸術選奨文部科学大臣賞」「第 49 回毎日芸術賞」受賞。

2008 年「紫綬褒章」受章。クラシックアルバム「Ryoko Classics」シリーズやオーケストラ共演コンサートも好評。

2022 年 NHK 連続ドラマ小説「カムカムエブリバディ」で晩年のアニー・ヒラカワ安子役を好演。

2024 年 大江千里さんプロデュース NY 録音のジャズアルバム「Life Is Beautiful」をリリース、

2025 年大阪関西万博の国連ジャズイベントに出演し、1970 年大阪万博から 55 年ぶり 2 度目の出演を果たす。

「オールナイトニッポン MUSIC10」月曜レギュラーを担当し 10 年。現在も多岐に渡り精力的に活躍中。

【2026 年の最初にふさわしい極上の魚・水・技】

● 魚の一

「一（はじめ）」はすり身の原料となる魚から厳選します。使用するのは新鮮な生のグチとオキギス、クロムツ。オキギスにいたっては、「一」のためだけに特別に漁に出て、身の優れたものを選び抜きます。魚の大きさはかまぼこ特有の食感に影響するため、その年ごとに、職人はしなやかな弾力を生み出す最適な大きさの魚を選びます。蒲鉾の弾力を左右する摺り加減や温度管理、板付けは職人の手の感触で決めていきます。



● 素材の一

最高級のかまぼこにふさわしい最良の材料を選びました。「魚」は蒲鉾の素材として最適なグチ、地元相模湾で揚がったオキギスとソフトで繊細な食感を醸し出すクロムツを最良のバランスで配合。「水」は名水「箱根百年水」を使用。適度なミネラルを含み、鉄分をほとんど含まないため、身の白さを増すだけでなく、小田原かまぼこ特有のぷりぷりとした弾力も引き出します。「塩」はミネラルを豊富に含み、かまぼこの弾力としなやかさを引き立てる天然塩を使用しました。



● 技の一

その年の魚を選び、魚の美味しさを引き出す職人の目利き力。そのほかにも、「一」のふんだ弾力を引き出すためには 20 年以上修業をつんだ職人の技が必須です。

通常のかまぼこの 2 倍の大きさもある「一」。板に魚のすり身をのせる工程では、一度に大量のすり身を盛らずに、数ミリ単位で少しずつ丁寧に、薄く延ばしたすり身の層を積み重ねるように、板につけていきます。すり身の層と層の間に空気が入らないように、そして均等に付けていくことで極上の食感と艶を生み出します。



【鈴廣かまぼこ年末の風物詩、職人総出の「一（はじめ）づくり」】 【ご取材可能】

国家資格「水産練り製品製造技能士一級」の資格を持つかまぼこ職人たちが、通常のかまぼこの 2 倍の大きさもある「一」を、2～3 日に渡り 1 本 1 本手作業で作ります。職人が「一」を作る様子は、「鈴廣かまぼこ博物館」でご覧いただけます。この様子は年に一度、数日間しか見られない光景です。かまぼこ博物館を訪れるお客様の中には、「見事な手業に思わず見入ってしまった」というお声も。ご取材をご希望の際は、広報担当までご相談ください。

〈「一（はじめ）」製造スケジュール〉

2025 年 12 月 21 日、22 日、23 日頃 ※予定が変更となる可能性があります。

～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 販売推進部 広報マーケティング課 担当：奥村 / 田口 / 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: <http://www.kamaboko.com>