



NEWS RELEASE

報道関係各位

令和7年12月吉日
鈴廣かまぼこ株式会社

かまぼこ1切れが干支アートに。
鈴廣の“かまぼこソムリエ”考案。
2026年「午」飾り切りを公開



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、2026年の干支「午」をモチーフとしたかまぼこの飾り切りを公開いたします。

鈴廣では毎年、干支をモチーフにしたかまぼこの飾り切りを提案しています。今年も、社内認定資格「かまぼこソムリエ」をもつ社員が2026年の干支「午」の飾り切りを考案いたしました。

かまぼこの飾り切りは、おせちやお雑煮などお正月料理に幅広くご利用いただけます。

<https://www.kamaboko.com/column/94756/>

■一切れで完成。かまぼこの色と形を活かした「午」の飾り切り

今年考案した午の飾り切りは、かまぼこ1切れのみで仕上がるように設計しております。切り込みにかまぼこを差し込むことで、午の特徴である“たてがみ”を表現しました。見た目の印象に反して工程は複雑ではなく、飾り切りが初めての方でも、気軽に挑戦していただけます。

また、かまぼこの曲線やしなやかさを活かし、紅白かまぼこの色彩と形状を取り入れたデザインに仕上げた点は、かまぼこソムリエならではの発想です。

重箱のおせちはもちろん、ワンプレート料理やお雑煮など、幅広いお正月料理に取り入れていただける華やかな一品です。

■午の飾り切り 作り方



① かまぼこを 12mm の厚さに切り、
3mm 幅の切込みを 7 か所入れる。



② 切り込みにかまぼこを差し込み、
午の「たてがみ」をつくる。



③ 耳と鼻になる部分を残して斜めにカットする。



④ 耳の形になるように三角に切り取る。



⑤ ストローを用いて③で斜めに切り落とした
端材で午の目を作る。



⑥ ストローで目をくりぬき、⑤で作った
赤い目を入れる。

■ かまぼこソムリエとは

「かまぼこソムリエ」は、かまぼこの歴史・製造工程・食品科学・業界知識など幅広い専門知識を有する社員に付与される、鈴廣かまぼこ独自の社内認定資格です。認定は年に一度実施される、筆記試験・テイスティング試験・面接試験によって行われ、専門性に応じて1級・2級・3級の3つのレベルを設けています。

店舗での接客をはじめ、商品企画・製造など多様な業務でその専門性を生かし、かまぼこの魅力をより深くお客様へお届けすることを目的とした取り組みです。

■お正月の食卓をもっと楽しく。かまぼこの飾り切りや季節レシピを公開

鈴廣の公式ウェブサイト「かまぼこのある暮らし」では、新作の干支飾り切りのほか、お正月の食卓を彩る飾り切りやかまぼこをより楽しむレシピを紹介しています。

お雑煮に使いやすい「結び」や、年越しそば・七草粥など年末年始の行事に合わせたレシピも掲載しており、季節の食卓づくりに役立つヒントが揃っています。

<https://www.kamaboko.com/column/>



結びのお雑煮



正月の板わさ3種

■ 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 販売推進部 広報マーケティング課: 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: <https://www.kamaboko.com>