



NEWS RELEASE

報道関係各位

令和8年1月吉日
鈴廣かまぼこ株式会社

出汁が香る、料亭の味へ 会席大清水料理人が磨きをかけてリニューアル 「かまぼこ屋のあんかけがんも(五目・帆立)」

2026年1月10日(土)発売



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」)はふんわり揚げかまぼこ「小田原がんも」にとろみ餡をかけたお惣菜『かまぼこ屋のあんかけがんも』をリニューアルし、2026年1月10日(土)より発売いたします。

本商品は、鈴廣の会席料理店「大清水」の料理人・坂本剣斗(さかもと けんと)がおいしさの決め手となる餡を監修。出汁の設計から味の方向性、とろみの調整までを見直し、小田原がんも本来の素材の味わいをより引き立てる一品へと生まれ変わりました。

これまで直営店およびオンラインショップ限定、かつ季節限定商品として販売してきましたが、今回のリニューアルを機に、通年(※一部休止時期あり)でのお取り扱いといたします。※休止期間:12月25日~1月9日頃

■“素材を生かす”をキーワードに料亭の味を追求

今回のリニューアルでは、「素材を生かす」をキーワードに、餡の味わいをプラスしアップしました。目指したのは、出汁がしっかりと香り、素材そのものの味わいが生きた料亭の味。砂糖やみりんの甘さに頼るのではなく、出汁と素材の調和によって、奥行きのある味わいを追求しています。

従来の商品では、製造工程において小田原がんもが持つ自然な甘味やうま味、塩味が餡へと移る特性があることが分かっていました。今回のリニューアルでは、そうした小田原がんもが持つ味わいを前提としながら、出汁の香りや輪郭がより明確に感じられるよう、餡全体の味設計を改めています。

開発にあたっては、小田原がんもから移る味わいまでを想定し、出汁の強さやバランスを細かく調整。研究開発部門での試作と、「大清水」の厨房での餡の調整を重ね、素材の持ち味がより引き立つ仕立てへと磨き上げました。



■大清水・副料理長 坂本剣斗コメント



修業時代、出汁だけでなく、野菜など素材そのものから引き出されるうまみや自然な甘味によって、砂糖やみりんに頼らずともしっかりと味わいを表現できることを学びました。

今回の餡づくりでは、その経験をもとに、小田原がんも自体のうまみや甘味を生かして、出汁の香りや輪郭を設計しています。

また、普段の厨房調理と異なり、餡とかまぼこが一体となってレトルト調理される商品であるため、加熱後の味の立ち上がりまで考慮した調整には特に気を配りました。

晩酌のお供として、ホタテがんもは白ワインと、五目がんもは日本酒と合わせて楽しんでいただけたら嬉しいです。

■商品特徴

●かまぼこ屋ならではの“小田原がんも”

「小田原がんも」は発売から30年以上、おでん種として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が「あんかけがんも」です。出汁を“あんかけ”にすることで、餡の旨味とがんもが一体となり、口の中で味がきれいにまとまります。

●温めるだけで完成。鈴廣のレトルト惣菜。

「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。あと一品足したい時や、おもてなしの食事など様々な場面でお召し上がりいただけます。

■ 商品概要

かまぼこ屋のあんかけがんも(五目)

人参、ごぼう、枝豆がぎっしり
ふんわり揚げかまぼこと
鰯昆布出汁のあんかけ



かまぼこ屋のあんかけがんも(帆立)

帆立をまるごと包んだ
ふんわり揚げかまぼこと
帆立貝柱出汁のあんかけ



価格 : 594 円(税込)

販売期間 : 通年販売 (※12月25日～1月9日は販売休止)

販売場所 : ①鈴廣かまぼこ直営店

②公式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 お客様相談係 Tel.0120-114795(9:00～17:00)

URL : <https://ec.kamaboko.com/shop/goods/list.html?cid=sozai>

■ 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>