



アレンジおでんや神奈川の地酒を味くらべ
「鈴廣 おでんまつり」

2026年1月8日(木)~2月28日(土) 鈴廣かまぼこの里で開催



鈴廣かまぼこ株式会社(神奈川県小田原市 社長:鈴木智博 以下「鈴廣」)が運営する鈴廣かまぼこの里にて2026年1月8日(木)~2月28日(土)の期間「鈴廣 おでんまつり」を開催いたします。

本イベントでは、地元の食材を生かしたアレンジおでんをはじめ、おでんをモチーフにしたスイーツも登場します。寒い季節に、体も心も温まるおでんの数々をお楽しみいただけます。

■甘〜いおでんスイーツも!? おでんまつり限定イートインメニュー

かまぼこの里内の各店舗が、それぞれの工夫を凝らしたおでんメニューをイートインで提供します。定番からひとひねり加えた一品まで、店舗ごとの個性を楽しめるラインナップです。



地元のおいしい食材を堪能する「梅味噌おでん」

鈴廣の「職人づくり おでん鍋」のおでん種2種に、おでんの定番味しみ大根、玉子、昆布などを加えました。

出汁は鈴廣特製つゆをベースに、奥深い味わいに。地元・小田原「加藤兵太郎商店」の梅味噌をつけていただきます。出汁をたっぷり含んだおでんに、梅味噌のきりっとした酸味とコクが絶妙に調和します。

◆販売店舗:鈴なり市場 あげかま屋すず天

◆価格:900円(税込)



王道おでんを楽しむ「おでん&かまぼこ稲荷セット」

鈴廣のおでんと且座名物のかまぼこ稲荷を一度に楽しめるセットです。魚の旨みを生かしたおでん種に、玉子や昆布、旬の野菜を盛り合わせました。つゆは、鰹節と昆布で丁寧にとった出汁に醤油を加え、素材の味が引き立つやさしい味わい。おでん種はもちろん、旨みがじんわり溶け出したつゆも絶品です。

◆販売店舗: 名水甘味 且座

◆価格: 1,500 円(税込)



爽やかな旬の味わい「小田原ゆずの彩りおでん」

すっきりと上品な味わいのおでんに、旬の柚子を合わせました。爽やかな香りが食欲をそそり、ほのかな酸味が後味を引き締めます。

具材には鈴廣の「あげかま」や「百年ちくわ」、「シーフランク」を。それぞれの練り物から旨みがじんわり染み出します。出汁の旨みと柚子の香りが際立つ、華やかで上品なおでんに仕上げました。

※えれんなごっそではバイキングご利用のお客様にご提供いたします。

◆販売店舗: CAFE107/えれんなごっそ

◆価格: 880 円(税込)



あま〜い香り「not! おでん, yes! ケーキ」

見た目もユニークな甘いおでんをご用意しました。おでん串を模した、見た目も可愛いおでんそっくりのスイーツです。こんにゃくは黒ごまとクリームチーズ風味のギモーブ、さつまあげは中にチョコクリームたっぷりのシュークリーム、ちくわはフルーツを巻いたロールケーキ。

どれも本物と見間違えてしまいそうなくらい、おでんそっくりな仕上がりです。

◆販売店舗: 鈴なり市場 汐風カフェ

◆価格: 600 円(税込)

〈期間中は LINE で参加できるスタンプラリーを実施〉

イートインでのおでん巡りを、より楽しめるスタンプラリーも実施します。

上記の対象おでんメニューをご注文いただくと、おでん 1 種類につき LINE スタンプを 1 つ獲得できます。

スタンプ 2 つで「お好み十選」より 1 点、スタンプ 4 つで「百年ちくわ 2 本入」をプレゼントします。

■ご自宅で楽しむ、おでんの味わい

おでん鍋やお試しおでんセットなど、ご自宅でも楽しめる商品をご用意しています。

日常の食卓に合わせて、おでんのあるひとときをお楽しみいただけます。

「職人づくり おでん鍋」

さまざまな具材を合わせたおでん種と、天然素材の万能つゆを詰め合わせました。ご自宅用はもちろん、贈答用としても人気の商品です。

丸ごと帆立を包んだ「小田原がんも(ホタテ)」や、ふわふわ食感の「かにはんぺん」、もちり餅入りの「福袋」など、味わいや食感の異なる 15 種類のおでん種を楽しめます。おでんとしてはもちろん、トースターで炙って薬味と合わせるのもおすすめです。

◆販売期間: ~2026 年 2 月 28 日(土)

◆価格:

職人づくりおでん鍋(い) 全 15 種 17 個 6,264 円(税込)

職人づくりおでん鍋(ろ) 人気 10 種 14 個 4,968 円(税込)

◆販売店舗:

鈴廣かまぼこ直営各店

鈴廣かまぼこ出店の各百貨店(※店舗詳細は鈴廣 HP をご参照ください)

[オンラインショップ](#)





「職人づくり 鈴廣おでん種おふたりさま」

さっと煮るだけでできあがる、鈴廣冬の人気商品「職人づくりおでん鍋」の少量セットです。鈴廣の職人がおでんのためだけにつくった特製のすり身に、アジやゴボウ、れんこんなどを包んで揚げました。ぶりっとしたすり身と具材の食感が楽しめる、ちょこっとおでんが食べたいときにうれしい詰合せです。

◆販売期間: ~2026年2月28日(土)

◆価格: 2,592円(税込)

◆販売店舗:

鈴廣かまぼこ直営各店

鈴廣かまぼこ出店の各百貨店

[オンラインショップ](#)



「お試しおでんセット」

おでんにぴったりのかまぼこをセレクトしたおでんセットです。

おでん出汁として使える「万能つゆ」付きで、「ジャンボごぼう巻」「信田巻」「すじ銚」など、存在感のある商品を組み合わせました。

ごろっとした素材感のあるかまぼことともに、贅沢なおでんの味わいをお楽しみいただけます。

◆内容: すじ銚、百年ちくわ、ジャンボごぼう巻、信田巻、お好み、ピリ辛なんこつ、万能つゆ

◆価格: 2,970円(税込)

◆販売店舗: 鈴廣かまぼこ直営各店

鈴廣かまぼこ出店の各百貨店

■おでんに合わせたい薬味、地酒を期間限定販売

鈴廣のおでん種は、「そのままでも食べられる美味しさ」が最大の魅力。上質のすり身と具材により種自身に味わいがあるため、さっと煮るだけで「旨味たっぷりおでん」が出来上がります。

「鈴廣 おでん祭り」では、おでんのある食卓をより豊かに楽しんでいただけるようにする薬味やお酒をご用意いたしました。



神奈川の地酒が勢揃い

鈴なり市場では、神奈川の酒蔵から、おでんと相性のよい地酒をセレクトしました。

井上酒造「一夜城の振る舞い酒」や中沢酒造「松みどり」などの日本酒に加え、地元・曾我梅林の青梅を使った石井醸造「曾我梅林の梅酒」もご用意しています。

おでんの味わいに寄り添う一杯として、好みに合わせたペアリングをお楽しみいただけます。



おでんアレンジにぴったりの調味料を販売

いつものおでんに薬味や調味料を添えることで、味わいに変化が生まれます。

鈴なり市場では、おでんの味を引き立てる調味料をそろえました。加藤兵太郎商店の「梅みそ」や堀内製油の「黒マー油」「ピリ辛金ごま油」など、自然素材を生かした調味料は、おでんのアレンジはもちろん、日常の食卓でも活用できます。

■ イベント概要

イベント名 : 鈴廣 おでんまつり
開催期間 : 2026年1月8日(木)～2月28日(土)
開催場所 : 鈴廣かまぼこの里(神奈川県小田原市風祭 245)
お問い合わせ : 0120-07-4547(9:00-17:00)
URL : <https://kamaboko.com/events/odenmatsuri/>

■ 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 企画開発部 広報担当 担当 : 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>