



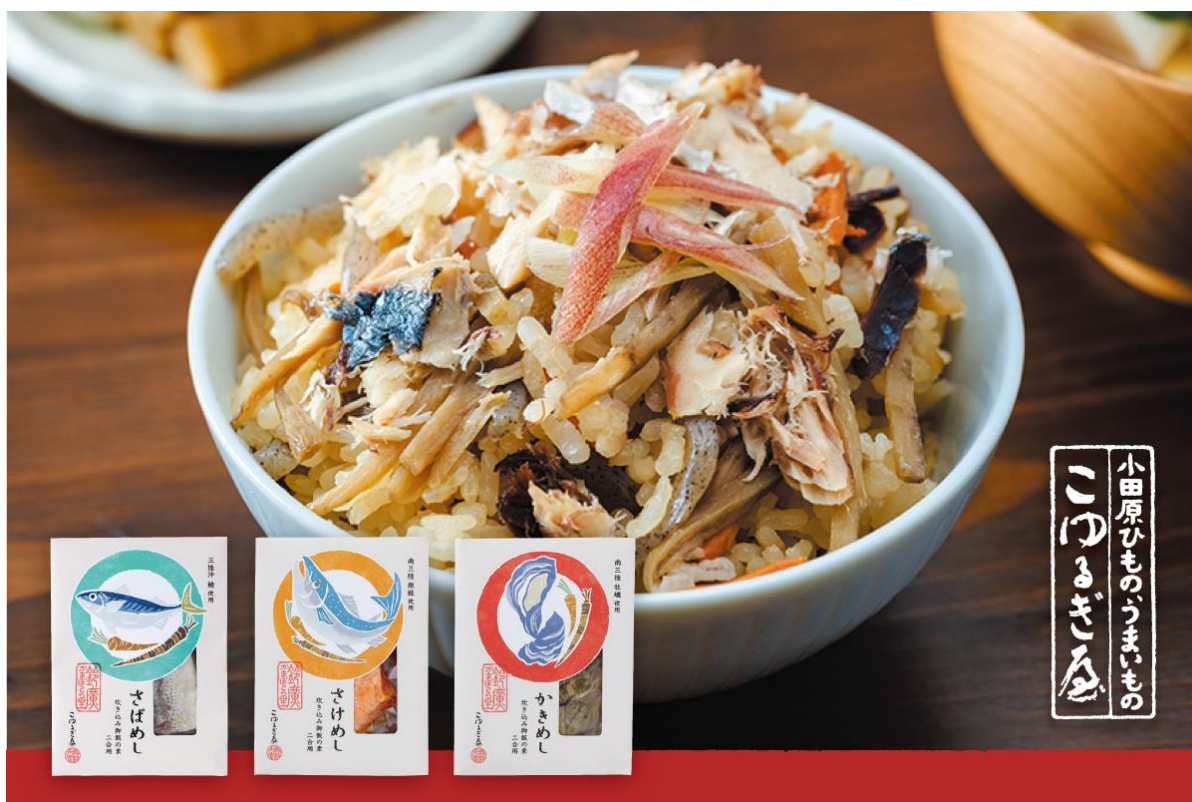
NEWS RELEASE

報道関係各位

令和8年1月吉日
鈴廣かまぼこ株式会社

三陸沖の鯖を使用した上品な味わい
鈴廣の姉妹ブランド「こゆるぎ屋」の炊き込み御飯の素シリーズ
「炊き込み御飯の素 さばめし」

2026年2月1日(日) 新発売



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」)は鈴廣の姉妹ブランド「こゆるぎ屋」の炊き込み御飯の素シリーズより、「炊き込み御飯の素 (さばめし)」を2026年2月1日に新発売いたします。

本シリーズは昨年発売の「かきめし」「さけめし」に続く第3弾で、「小田原土産として海を感じられる魚介の商品がほしい」「忙しい日常の中でも、惣菜に頼りきらず、少しでも手をかけた食事を楽しみたい」といったお客様の声を背景に開発しました。かまぼこのある食卓をより豊かに楽しめる商品として展開しています。

■手軽に作れて本格的な味わいの「さばめし」

●三陸沖で水揚げされた脂ののった鯖を半身まるごと使用。独自製法により鯖はふっくらと仕上げ、噛むほどに魚の旨みが広がります。

●味付けには本醸造醤油と本みりんを使用し、素材の持ち味を生かした上品で満足感のある味わいに仕上げました。

●ご家庭の普段の炊飯器でお米と一緒に炊くだけで、食卓やおもてなしにふさわしい本格的な一品が手軽に完成します。



■ 「こゆるぎ屋」とは

「こゆるぎ屋」は鈴廣かまぼこの姉妹ブランドです。「こゆるぎ」は「小余綾」と書き、大磯より二宮までの西海岸をこゆるぎの里と称していたことから名付けられたものです。海と山に恵まれた地ならではの美味しい食材を中心に、食卓にやすらぎと贅沢感をそえる商品を展開しております。鈴廣かまぼこが大切に作る「天然素材のものづくり」を受け継ぎ、自然発酵の調味料をはじめ、厳選した素材が生み出す滋味深い味わいが特徴です。

■ 鈴廣の炊き込み御飯の素シリーズ

「炊き込み御飯の素」シリーズは、鈴廣の姉妹ブランド「こゆるぎ屋」が、天然素材を活かしてお作りするオリジナル商品です。作り方はとても簡単で、いつもの炊飯と同じ要領でお米をとぎ、水 200ml と炊き込み御飯の素を加えて炊飯します。ラインアップは以下の 3 種類です。

- さばめし・・・三陸沖の脂ののった鯖を半身まるごと使用
- さけめし・・・南三陸のふっくらと柔らかな身の銀鮭を使用
- かきめし・・・南三陸の濃厚な甘みとうま味の牡蠣を使用



■ 商品概要



商品名	: 炊き込み御飯の素 さばめし
価格	: 1,491 円(税込)
内容量	: 1 袋(二合用)
販売期間	: 通年販売
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/index.html?ggcd=8159

■ 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>