



NEWS RELEASE

報道関係各位

令和8年2月吉日
鈴廣かまぼこ株式会社

ご当地を味わう御殿場店の新名物 「鈴廣の御殿場串おでん」

2026年2月21日(土) 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、鈴廣かまぼこ御殿場店にて、「鈴廣の御殿場串おでん」を2026年2月21日より期間限定で販売いたします。富士山の眺望を望む店舗で、旅の思い出になる一皿を目指した新メニューです。

■開発背景

鈴廣かまぼこ御殿場店は富士山を望む好立地にあり、御殿場・箱根を訪れる観光客はもちろん、地元の方にも親しまれている立ち寄りやすい店舗です。訪れる方に「ここでしか味わえない食体験」を提供したいという思いから、鈴廣の練り物を活かした名物おでんを開発しました。具材は食べやすさとシェア性を重視して串で提供し、富士山型のかまぼこや地元産の小松菜でご当地感を演出しました。濃口醤油の深みを活かしたおでんつゆと仕上げのだし粉が具材のうま味を引き立たせ、味わいと見た目の両面で御殿場ならではの一品に仕上げました。

■御殿場らしさを詰め込んだ鈴廣の串おでん

●見た目も楽しい串おでん

串に刺さった具材が楽しい「御殿場串おでん」は、主役のすじ鉾をはじめ、信田巻、大根、たまごとボリューム満点。すじ鉾は魚の軟骨や筋まで練り込んだすり身を牛すじ風に串打ちしており、噛むほどに魚の旨みと食感が楽しめます。信田巻には木耳・にんじん・ひじき・いんげん・黒ごまの5種類の具材が練り込まれており、くると巻かれた油揚げが、おでんに深いコクを与えます。

●地元野菜と富士山型のかまぼこで御殿場の魅力を表現

出来たてのおでんに添えた色鮮やかな青菜は、富士山の麓で育ったみずみずしく甘みのある地元産の小松菜。その上にちょこんと顔を出す、真っ白な富士山型のかまぼこは御殿場の風景を象徴しています。思わず写真を撮りたくなるような彩りと盛り付けで、旅の思い出を華やかに演出します。

●濃口醤油で上品に仕上げたおでんつゆ

おでんつゆのベースは削りたてのかつお節と北海道昆布の出汁を合わせた鈴廣オリジナルのだし醤油。そこに濃口醤油と味醂をほどよく合わせ、色濃くも上品な味わいに整えました。

■ 仕上げのだし粉には鈴廣の新素材「さかなプロコ」を使用



おでんの仕上げに振りかけるだし粉は、鈴廣の新素材「さかなプロコ」に青のりを合わせたオリジナルブレンドです。「さかなプロコ」とは国産の低利用魚をまるごと粉末化した高タンパク質のおさかな粉末で、鈴廣の独自技術により自然な旨味を引き出しています。仕上げのだし粉を合わせることで、醤油が効いたおでんの風味と磯の香りが重なり、味わいに一層の深みを加えます。水産資源の有効活用にも寄与した、人と地球に優しいおでんです。

■ 商品概要



商品名 : 鈴廣の御殿場串おでん

販売期間: 2026年2月21日(土)～2026年4月5日(日)

価格 : 780円(税込)

販売店舗: 鈴廣かまぼこ御殿場店

営業時間: 9:00～17:00

お問合せ: 0550-81-4147

販売形式: イートインまたはテイクアウト

■ 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>