



NEWS RELEASE

報道関係各位

令和8年3月吉日  
鈴廣かまぼこ株式会社

みずみずしい“つるり”食感と、大葉と生姜が香る爽やかな味わい

## 「香ばしつるり 鈴廣の焼しんじょ」

2026年3月15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、新食感の焼しんじょ「香ばしつるり 鈴廣の焼しんじょ」を2026年3月15日(日)より発売いたします。

みずみずしく、なめらかな「つるり」とした食感と、大葉と生姜の爽やかな香味が特徴で、食欲が低下しがちな暑い季節にも召し上がっていただきやすい一品です。

### ■ 商品特徴

#### ● 驚くほどみずみずしい「つるり」とした新食感

本商品の最大の特徴は、「つるり」とした独自の食感とのど越しです。噛んだ瞬間になめらかさが広がり、口の中でほぐれていくような軽やかさが特長です。

この食感は、やわらかさと「つるり」とした質感を引き出す絶妙な水分量に整えることで生まれています。さらに、低めの温度でじっくりと焼き上げることでみずみずしさを保ち、表面に硬い皮をつくらない仕上がりにしました。

## ●大葉と生姜が香る、爽やかな味わい

商品名の「香ばし」は、素材の香味を表現しています。大葉は刻みとペーストの両方を使用し、より豊かな風味が広がるよう仕立てました。生姜はダイスカットにすることで、噛んだときに香りと辛みが心地よいアクセントとなります。

製品の形は、見た目からも涼やかさを感じていただけるよう、日本の夏を象徴する「うちわ」をモチーフに仕立てました。夏の涼を感じさせるとともに、古くから親しまれてきた縁起のよい意匠です。

## ●味わいに奥行きをもたらす新素材「さかなコク」を使用

本商品には、鈴廣の新素材「さかなコク」を使用しています。規格外サイズの国産タラを、身だけでなく頭や内臓、骨まで丸ごと活用し、魚本来の旨みを引き出したエキスです。

その旨みが、大葉と生姜の爽やかな香味を引き立てながら、味わい全体に奥行きをもたらしています。軽やかさの中に、ほのかなコクが感じられる仕上がりです。

## 《おすすめの召し上がり方》

本商品はそのままで一品として完成しており、冷たいままお召し上がりいただくのがおすすめです。夕飯のおかずとしてはもちろん、冷たい麺類の付け合わせにも使いやすく、食欲が落ちがちな季節にも、軽やかに楽しめる一品です。

また、冷酒に合わせるおつまみとしても好相性です。ともに味わいが引き立ち、より豊かな風味をお楽しみいただけます。

## ■ 商品概要



商品名	: 香ばしつるり 鈴廣の焼しんじょ
希望小売価格	: 400 円(税抜)
内容量	: 1 パック 4 枚入
販売期間	: 通年販売
販売チャネル	: 全国のスーパーマーケット、生協
商品問合せ先	: 鈴廣かまぼこ株式会社 お客様相談係 Tel.0120-114795(9:00~17:00)

## ■ 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>