



## 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

かまぼこ屋の肥料で育った小田原産キヌヒカリ 100%使用。  
今年はお米の旨味を引き出す純米原酒にリニューアル  
**「海と大地」2026年 新酒**  
2026年3月14日発売



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、鈴廣オリジナルの日本酒「海と大地」2026年新酒を、2026年3月14日(土)より、鈴廣かまぼこ直営店にて数量限定で発売いたします。

「海と大地」は、鈴廣特製の魚肥で育てた小田原産のお米「キヌヒカリ」と丹沢山系伏流水を主原料とした日本酒です。昔から魚肥を使うとお米の旨みや香りがよくなるとされており、小田原産キヌヒカリの良さをより引き出すために、今年純米原酒にしました。低温で仕込むことで、クリアで透明感のある味わいに仕上がりました。

### ■ 地元米のおいしさを引き出すため、純米原酒に

#### ●魚の肥料で育った“小田原産キヌヒカリ”を100%使用

日本酒の主原料となるお米は、小田原のキヌヒカリを使用。古くから田植え前の土に魚肥を混ぜるとお米の旨みと香りがよくなるとされており、米農家さんには鈴廣がかまぼこづくりで出る魚のアラから作った肥料を使っていたいただきました。お米の特徴を生かすためにもお米を削りすぎずに、精米歩合65%にいたしました。

#### ●加水せずに仕上げる純米原酒。お米の輪郭がはっきり感じられる味わいに

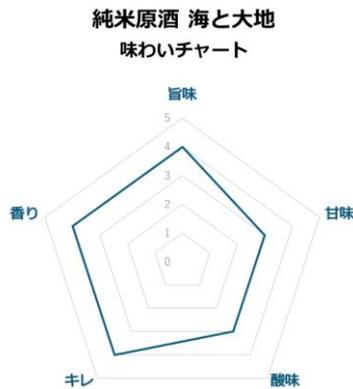
今年の「海と大地」は、仕込み水を加えない純米原酒として仕上げました。原酒でありながら、アルコール度数は15%と低めの設計。一般的に日本酒は、18~20%程度まで発酵させた原酒に加水し、15~16%前後に調整することが多い中、本商品ではあえて加水を行っていません。そのため、原料米「キヌヒカリ」の旨味が明瞭に引き出され、お米本来の味の輪郭がはっきりと感じられます。みずみずしく軽やかな飲み心地となり、日本酒に慣れていない方にも親しみやすい一本です。

### ●低温仕込みによる雑味のないクリアな味わい

キヌヒカリはその名の通り、炊き上がりが絹のように美しく、食用米として人気の品種です。一般的に、日本酒づくりには酒米が用いられることが多く、食用米での仕込みは難しいとされています。

今年の「海と大地」は低温仕込みにより、雑味を感じさせないクリアで透明感のある味わいに仕上がりました。口当たりはやわらかく、すっと引いていくキレの良さが特長で、食中酒としてはもちろん、様々なシーンでお楽しみいただけます。

## ■ 2026 年新酒の特徴



◆分類: 純米酒(原酒)

◆原材料: 米(小田原産キヌヒカリ)、米こうじ

◆精米歩合: 65%

◆仕込み水: 丹沢山系伏流水(中硬水)

◆アルコール分: 15 度

◆味わい: 米のうまみが際立つみずみずしく透明感ある中辛口

◆おすすめの飲み方: 冷または常温

## ■ 商品概要



品名: 海と大地 純米酒(原酒)

発売日: 2026 年 3 月 14 日(土)

価格: 300ml 990 円(本体 900 円) / 720ml 2,200 円(本体 2,000 円)

販売期間: なくなり次第終了

販売場所: 鈴廣かまぼこ直営店(一部店舗を除く)

商品問合せ先: 鈴廣かまぼこ株式会社 かまぼこの里 カスタマーセンター

## ■ 井上酒造杜氏: 内山氏コメント



今までの「海と大地」とはまた違った、新しい表情に出会っていただけのではないかと思います。低温でじっくりと仕込みを行った結果、アルコール 15 度と低めでも味わい深い純米原酒にすることができ、雑味が抑えられた澄んだ味わいに仕上がっています。試飲いただいた皆さんも、「原酒なのにやわらかな口当たりで飲みやすい!」「お米の香りがとてもふくよか」と驚いていらっしゃいました。すっきりとした切れ味が特長で、幅広い料理と合わせやすく食中酒として最適です。

「海と大地」という名前とともに、日本酒の時間をゆっくりと味わっていただければ幸いです。海を感じたい日はグラス、大地を感じたい日は陶器で飲んだり、そんな楽しみ方もいいんじゃないかなと思います。

## ■ 井上酒造について



創業 1789 年(寛政元年)。井上酒造は、神奈川県屈指の米どころ・足柄平野の米と、酒匂川水系の中硬水という希少な天然水を使い、代表銘柄の「箱根山」をはじめ、地元産みかんや湘南ゴールドを使ったリキュールなど、多様な日本酒を生み出しています。元々米農家だったこともあり、地元米の個性を生かした酒造りにも力を入れています。

## ■ なぜ、かまぼこ屋が日本酒を？魚の肥料で育ったお米を使った日本酒で地域の魅力を発

鈴廣は 2004 年かまぼこづくりに出てくる魚のアラから肥料を開発し、地元農家さんに使っていただく食の資源循環モデル「うみからだいち」に取り組んでいます。昔から小田原では魚肥は作物の香りをよくすると考えられ、米だけではなく、蜜柑や野菜などさまざまな作物に使われていました。魚の養分は大地に染みこみ、やがて海にたどり着きます。魚のアラを捨てるだけでなく、小田原の環境にも貢献できると自負しております。

この活動に賛同して下さる地元の米農家さん、そして酒蔵の井上酒造さんと、「小田原の自然を次世代に残し、豊かな恵みをいっしょに伝えよう」と始めたのが、日本酒「海と大地」です。

仕込み水にも丹沢山系の伏流水を使っておりますが、全国でも珍しい中硬水で、この地の酒づくりを支えています。海と山、ふたつの自然の力が重なり合う小田原の風土と食文化を、同志の皆さまと伝えてまいります。

## ■ かまぼこ地酒を味わうオリジナルギフト

新酒の発売に合わせ、かまぼこ地酒を組み合わせたオリジナルギフトをご用意します。縁起の良いかまぼこ日本酒は、春のお祝いや門出の贈り物として幅広くご利用いただけます。

### 【お手軽地酒セット】



日本酒「海と大地」に、包丁いらずの板かまぼこ揚げかまぼこを組み合わせた、手軽に楽しめるギフトセットです。日本酒をシンプルに板わさで楽しみたい方へ、粋な時間をお届けします。

販売期間: 日本酒「海と大地」がなくなり次第終了

価格: 2,926 円 (本体 2,660 円)

販売店舗: 鈴廣かまぼこ直営各店、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 かまぼこの里 カスタマーセンター

URL: <https://ec.kamaboko.com/shop/goods/index.html?ggcd=6239>

### 【謹上地酒セット】

小田原のいろいろな味を詰め合わせたバラエティ豊かなギフトです。日ごとに合わせるおつまみを変え、お気に入りのペアリングを見つける贅沢な晩酌体験を提供します。

販売期間: 日本酒「海と大地」がなくなり次第終了

価格: 7,658 円 (本体 7,090 円)

販売店舗: 鈴廣かまぼこ直営各店、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 かまぼこの里 カスタマーセンター

URL: <https://ec.kamaboko.com/shop/goods/index.html?ggcd=6233>



## ■ 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>