



NEWS RELEASE

報道関係各位

令和8年4月吉日
鈴廣かまぼこ株式会社

「超特選伊達巻 古黄」が最高賞「農林水産大臣賞」を受賞 「第77回全国蒲鉾品評会」において



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、「第77回全国蒲鉾品評会」において、当社の「超特選伊達巻 古黄」が最高賞「農林水産大臣賞」を受賞したことをお知らせいたします。

「全国蒲鉾品評会」とは、1947年(昭和22年)より日本かまぼこ協会が主催し、農林水産省後援のもと毎年開催されている審査会です。

今回、全国から出品された750点の中から最高賞の農林水産大臣賞が7品決定し、当社の「超特選伊達巻 古黄」も農林水産大臣賞を受賞いたしました。

■ 受賞商品「超特選伊達巻 古黄」

「超特選伊達巻 古黄」は職人が一本ずつ手焼きで仕上げる、鈴廣の最高級伊達巻です。古来、巻物に見立てた食材は、「道半ばで途切れることのない」縁起物として、祝いの席で用いられてきました。こうした背景から、伊達巻も縁起物の一つとして親しまれています。

本商品は、長寿への願いを古稀と重ねて名付けられており、大切な日の祝膳や贈り物にふさわしい逸品です。

<https://ec.kamaboko.com/shop/goods/list.html?cid=datemaki>



●地鶏卵や和三盆など、厳選された天然素材を使用

「超特選伊達巻 古黄」は、卵の豊かな味わいと魚の贅沢な風味を引き立てるための素材を厳選して使用しています。

魚には、きめ細かく上品な旨みを持つグチを使用。卵は新鮮な地鶏卵、甘味にはみりんや和三盆なども用い、やさしく上品な甘さに整えています。

地鶏卵の濃厚なコクとともに、魚の風味をしっかりと感じられる、調和のとれた味わいが特長です。また、保存料に頼らず素材本来の力を活かし、調味料には自然発酵のものを使用しています。



●素材選びから焼き上げまで、職人の手仕事

「超特選伊達巻 古黄」は、素材の見極めから焼き上げまで、職人の手仕事で仕上げられています。魚は季節に応じて旨みの強い種類を選び、身質に合わせて播漬時間を調整し、肌理細かな口あたりに仕上げます。

焼きの工程でも、気温や湿度によって火加減を調整し、弱火でじっくりと焼き上げます。焼き加減は、しっとりとした食感と美しい巻模様のいずれにも関わる重要な要素であり、火入れには熟練の技術が求められます。1日かけて、わずか150本しか作ることができない、希少な手づくりの品です。



■ 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 担当 : 奥村 / 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>