



NEWS RELEASE

報道関係各位

令和8年8月吉日
鈴廣かまぼこ株式会社

鈴廣かまぼこ「ぷちかま チーズ」が 第9回ウェルネスフードアワード2026 OYATSU部門 金賞を受賞



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」)の「ぷちかま チーズ」が、このたび第9回ウェルネスフードアワード2026 OYATSU部門において、金賞を受賞いたしました。

ウェルネスフードアワードは、人々のQOL向上に貢献する食品・食品素材を表彰する食品アワードです。展示会「ウェルネスフードジャパン2026」内で開催され、2026年8月5日に最終審査・授賞式が行われました。

■受賞理由

「ぷちかま チーズ」は、魚由来のたんぱく質を手軽にとることができる食べやすさに加え、おやつとして満足感のあるおいしさ、持ち運びやすい個包装の利便性などが評価され、今回の受賞に至りました。

なかでも、1粒あたり約1.6gのたんぱく質を含む点、タラとグチのすり身の配合による“もちつる”食感、4種のチーズをブレンドした濃厚な味わい、必要な分だけ食べやすい個包装仕様が、おやつとしての満足感と取り入れやすさにつながっています。



■ウェルネスフードアワード 2026 概要

ウェルネスフードアワードは、QOL(クオリティーオブライフ)を向上する食品および食品素材にフォーカスしたアワードです。展示会「ウェルネスフードジャパン」内にて開催され、2026 年で第 9 回目を迎えます。本アワードでは、「独自性・ストーリー性」「おいしさ・食べやすさ」「科学的根拠」「安全性」などの観点から審査を行い、日常生活に取り入れやすく、長期的な健康づくりに貢献するウェルネスフードの普及を目指しています。

URL: <https://j-wia.org/award2026-announce/>

■受賞商品「ぷちかま チーズ」

●手軽に魚由来のたんぱく質補給ができる

「ぷちかま チーズ」は手軽に魚由来のたんぱく質を補えるひとくちサイズの焼きかまぼこです。1 粒あたり約 1.6g、1 袋(9 個入)で 14.4g のたんぱく質を含み、成長期のお子さまのおやつやおかずとしてはもちろん、日々の栄養に気を配りたい方にも取り入れやすい商品です。

●天然素材のものづくり

鈴廣のかまぼこは、魚や塩、水、調味料など天然素材を使用し、素材本来の味わいを大切に商品づくりを行っています。「ぷちかま チーズ」も、魚本来のうま味とチーズの豊かなコクを生かし、毎日の食事やおやつに取り入れやすい、やさしく奥行きのある味わいに仕上げました。

●タラとグチの黄金比が生む“もちつる”食感

歯ごたえのあるタラと、しなやかなやわらかさを生むグチのすり身を、幾度もの試作を経てたどり着いた黄金比で配合しています。硬すぎず、やわらかすぎない、つるつとなめらかでみずみずしい食感が特長です。

●4 種ブレンドチーズの濃厚な味わい

クリームチーズ、ゴーダ、パルメザン、エメンタールの 4 種をブレンドしたオリジナルチーズを使用しています。かまぼこの味わいに負けない、濃厚でコクのあるチーズの風味をお楽しみいただけます。

●個包装で、必要な分だけ食べやすい

商品は個包装のため、持ち運びしやすく、必要な時に必要な分だけ食べられます。お子様から大人まで、おやつや間食としてはもちろん、朝ごはんやお弁当のおかず、夜食としても好評をいただいています。

●環境に配慮したパッケージ

2023 年 2 月には、プラスチック使用量の削減を目的に、巾着包装からピロ包装へ切り替えました。これにより、従来品と比べてプラスチック使用量を約 27%削減しています。

【商品概要】

商品名 : ぷちかまチーズ
価格 : 780 円(税込 843 円)
内容量 : 9 個入
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=3402>



■ 魚肉たんぱくの機能性について

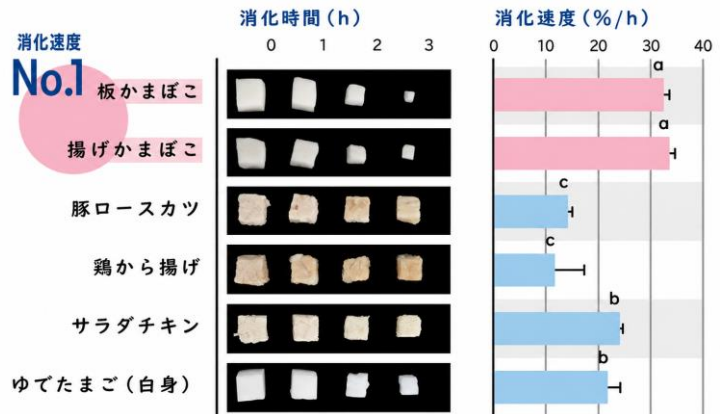
魚肉たんぱくを豊富に含むかまぼこや水産練り製品は、質の高的たんぱく質源であることに加え、さまざまな健康機能が期待されています。鈴廣の「魚肉たんぱく研究所」ではこれまで、魚肉たんぱくの血圧上昇抑制作用や抗疲労効果、集中力や知的作業効率の向上などについて研究を重ねてきました。

魚肉たんぱく研究所 URL: <https://www.kamaboko.com/fishprotein/>

●練り製品は消化されやすい

図は食品を人工胃液で消化し、経時的な変化を比較した結果です。板かまぼこや揚げかまぼこなどの練り製品は、サラダチキンやゆでたまご（白身）よりも消化速度が速く、消化されやすいことが分かります。

消化されやすい食品は、栄養素が体に吸収されやすい形へと分解されるため、魚由来のたんぱく質を効率よく体に取り入れられることが期待されます。



各食材を同じサイズに切り出して人工胃液（ペプシン溶液）で消化し、その消化速度を消化性の指標とした。値は平均±標準偏差（n=3）で示し、異なるアルファベット間で有意差あり（ $p<0.05$ ）

●集中力および知的作業効率の向上を確認

鈴廣が 2026 年 3 月に発表した研究では、すり身由来魚肉たんぱく質の摂取により、集中力や知的作業効率の向上が示されました。疲労感の軽減やパフォーマンス維持への寄与も期待されています。

URL: <https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000046.000135819.html>

■ 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 : 酒井 / 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>