NEWS RELEASE

令和 8 年 11 月吉日

報 道 関 係 各 位

鈴廣かまぼこ株式会社

鈴廣オリジナル、干支のかまぼこ飾り切り
2027 年の干支「未」の新作を公開



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、2026 年 11 月 16 日（月）より、2027 年の干支「未」をモチーフとしたかまぼこの飾り切りを公開いたします。

鈴廣では毎年、干支をモチーフにしたかまぼこの飾り切りを提案しています。今年も、社内認定資格「かまぼこソムリエ」を持つ社員が、干支「未」をモチーフにした新作の飾り切りを考案しました。かまぼこの飾り切りは、おせちやお雑煮などお正月料理に幅広くご活用いただけます。

https://www.kamaboko.com/column/100781/

■かまぼこ一切れで完成。「未」の飾り切り

今年考案した「未」の飾り切りは、かまぼこ一切れだけで仕上げられるように工夫しました。表面を薄く切り、2 本に分けた部分をねじりながら巻くことで、「未」のくるりとした角を表現しています。しなやかな弾力を持つ鈴廣のかまぼこだからこそ、ねじっても切れにくく、美しい形に仕上げることができます。かまぼこのやわらかな曲線と質感を生かした、鈴廣ならではの飾り切りです。工程も比較的シンプルで、飾り切りが初めての方にも気軽に挑戦していただけます。

重箱のおせちはもちろん、ワンプレート料理やお雑煮など、幅広いお正月料理に取り入れていただける華やかな一品です。

■未の飾り切り 作り方



① かまぼこを 12mm の厚さに切り、
ピンクの表面を端から約 2／5 まで薄く切りはなす。



② 薄く切った部分の先端を約 1cm 切り取り、
ストローで目を 1 つくり抜く。



③ 残ったピンクの部分を、根元を残して縦に 2 本に
切り分ける。



④ 2 本をそれぞれ外側にねじりながら巻き、
角を作る。



⑤先端を根元のすき間に差し込み、固定する。



⑥顔にストローで穴を 1 つあけ、②の目をはめ込む。

■ 未の飾り切りに挑戦！SNS キャンペーンを開催

2027 年の干支「未」の飾り切りに挑戦する SNS キャンペーンを、
2026 年 11 月 16 日（月）より開催します。



鈴廣かまぼこの公式 X・Instagram で参加者を募集し、応募者の中から
計 50 名様に「謹上蒲鉾　紅」と「かまぼこ専用ケース」をプレゼントします。
当選された方には、お届けしたかまぼこで「未」の飾り切りに挑戦し、
その様子をご自身の X または Instagram に投稿していただきます。

【キャンペーン概要】

募集期間	：2026 年 11 月 16 日（月）～11 月 23 日（月）
応募方法	：鈴廣かまぼこの公式 X または公式 Instagram をフォローし、フォローしたアカウントのキャンペーン投稿に「いいね」と「コメント」をしてください。
投稿期間	：2026 年 12 月 7 日（月）～12 月 20 日（日）
プレゼント内容	：謹上蒲鉾　紅、かまぼこ専用ケース
当選人数	：合計 50 名様

鈴廣かまぼこ公式 X（@szhr1865）：https://x.com/szhr1865
鈴廣かまぼこ公式 Instagram（@suzuhirokamaboko）：https://www.instagram.com/suzuhirokamaboko/

■ かまぼこソムリエとは

「かまぼこソムリエ」は、かまぼこの歴史・製造工程・食品科学・業界知識など幅広い専門知識を有する社員に付与される、鈴廣かまぼこ独自の社内認定資格です。認定は年に一度実施される、筆記試験・テイスティング試験・面接試験によって行われ、専門性に応じて 1 級・2 級・3 級の 3 つのレベルを設けています。
　店舗での接客をはじめ、商品企画・製造など多様な業務でその専門性を生かし、かまぼこの魅力をより深くお客様へお届けすることを目的とした取り組みです。

■お正月の食卓をもっと楽しく。かまぼこの飾り切りや活用レシピを公開

鈴廣の公式ウェブサイト「かまぼこのある暮らし」では、新作の干支飾り切りをはじめ、お正月の食卓を彩るかまぼこの楽しみ方やレシピを紹介しています。お雑煮やお正月の板わさのほか、余ったかまぼこや伊達巻を活用できるレシピも公開しています。 https://www.kamaboko.com/column/


結びのお雑煮


正月の板わさ 3 種


木の葉丼


かまぼこかき揚げ


伊達巻とクリームチーズの
おつまみクラッカー


伊達巻天ぷら

■ 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：松元 / 酒井
〒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