



NEWS RELEASE

平成 31 年 5 月吉日

報道関係各位

株式会社 鈴廣蒲鉾本店

今年の猛暑を乗りきる夏のひんやりメニュー  
涼を感じる新感覚おでん

**「冷やしおでん」新発売**  
[ こくま煮干醤油 / さっぱり鯛だし ]

2019 年 6 月 1 日(土)より夏期限定販売

株式会社鈴廣蒲鉾本店(神奈川県小田原市 社長:鈴木博晶)は、これからの暑い季節にぴったりな「冷やしおでん」2種を6月1日(土)より夏期限定販売いたします。

「冷やしおでん」は、食が進みにくく栄養が偏りがちな夏でも、手軽にさっぱりとお召し上がりいただける夏のおでんです。お出汁も残さずに楽しんでいただけるよう、おでん汁をジュレにし、口に入れた時にすっと溶けるひんやりなめらかな食感が特徴です。冷やした状態でそのまま、調理いらずでおいしくお召し上がりいただけます。さらには夏のさっぱりメニューとして、そうめんにかけてお召し上がりいただくのもおすすめです。

これまで冷やしおでんは「和風」「中華」「イタリアン」の3種類を展開しておりましたが、この度、新ラインナップの「こくま煮干し醤油」「さっぱり鯛だし」の2種類に一新いたしました。「こくま煮干し醤油」は煮干しだしのコク深い旨みの中に、隠し味の生姜を効かせたひと品です。醤油の香りが食欲をそそります。「さっぱり鯛だし」は塩で仕上げた豊かな風味の鯛だしに、爽やかなゆずを合わせたさっぱりと上品な味わいが特徴です。どちらも料亭でいただくような本格的な味わいに仕上げました。

冷やしおでんは、おでんといえば、寒い冬に食べる熱々の料理と言う既存概念を破り、“本来、熱い物を冷やして食べる”という逆転の発想から生まれました。だしの風味を最大限に活かした新たな冷やしおでんを、ぜひお楽しみください。



## 【商品詳細】

商品内容：「こくうま煮干し醤油」

焼きかまぼこ、揚げかまぼこ、えび、蒸しかまぼこ、うずら卵、いか、椎茸、枝豆、銀杏、生姜  
「さっぱり鯛だし」

焼きかまぼこ、揚げかまぼこ、えび、蒸しかまぼこ、うずら卵、いか、椎茸、枝豆、銀杏

希望小売価格：各 580 円(税別)

販売期間：2019 年 6 月 1 日(土)～2019 年 8 月 31 日(土)

販売箇所：①鈴廣かまぼこ直営各店、鈴廣かまぼこ出店の各百貨店(※店舗詳細は鈴廣 HP をご参照下さい)

②小田原箱根方面各土産店

③通信販売

※通販ご注文承り期間 ～2019 年 8 月 28 日(火)まで

商品問合せ先：株式会社小田原鈴廣 お届け便センター TEL:0120-14-1147

～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 企画開発部 広報課 担当：小川 / 熊谷 / 奥村

〒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. <http://www.kamaboko.com>