



NEWS RELEASE

令和3年10月吉日

報道関係各位

株式会社 鈴廣蒲鉾本店

お正月 300 組限定
魚、水、技、全て一番を揃えた最高級かまぼこ
御蒲鉾「一（はじめ）」18,000 円
～今年の題字は、プロサッカー選手 長友佑都氏～
2021 年 11 月 15 日（月）より予約販売開始

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、魚、水、そして慶応元年（1865 年）より受け継がれる職人技のすべてに一番を揃えた逸品、正月限定かまぼこ「一（はじめ）」を発売いたします。「一（はじめ）」は“幻のかまぼこ”とも言われ、予約開始後に即日完売することもある限定かまぼこです。今年も「かまぼこ日」である 11 月 15 日（月）より、300 組限定で予約販売を開始いたします。



「一（はじめ）」は、正月にお重を飾る華やかなおせち料理のなかでも「いの一番」に召し上がっていただきたいという想いから名付けられました。「一」の顔ともいえる題字は、毎年、各界の著名人に筆を揮っていただいております。今年は鈴廣かまぼことともに「魚肉たんぱく同盟」を結成したプロサッカー選手 長友佑都氏に揮毫いただきました。

【2022年「一」の題字は、プロサッカー長友佑都選手】

「一」を納めた木箱の掛け紙には、毎年各界を代表する方々に墨痕鮮やかな“一”の題字を「小田原蒲鉾かくあるべし」という思いを込めてお願いしています。今年はプロサッカー選手としてご活躍され、鈴廣かまぼことともに魚肉たんぱく同盟を結成した長友佑都氏に「一」の字を書していただきました。



【長友佑都選手×鈴廣かまぼこ 魚肉たんぱく同盟】

「お魚たんぱくで世界を健やかに」というゴールをめざし、天然素材を使った新しい商品を生み出し続ける鈴廣かまぼこ。2022 年に向けて魚中心の食トレを実践し、日本人初の 4 大会連続出場をめざすプロサッカー選手長友佑都氏。魚肉たんぱくの可能性を信じる両者が結成した魚肉たんぱく同盟は、魚肉たんぱくを気軽においしく、食べることで健やかな身体づくりをサポートし、挑戦する人を世の中に増やしていくプロジェクトです。

長友選手は 2021 年 6 月「鈴廣かまぼこ大使」に就任。新商品のフィッシュプロテインバーの開発協力やかまぼこ博物館での食育プログラムの実施など魚肉たんぱくの魅力を発信する活動をされています。

さらにこの度、鈴廣かまぼこがつくる至高のかまぼこ「一」の題字を長友佑都選手に書いていただくこととなりました。



【長友佑都選手「一」の字に込める思い】

2022 年に向けて日本人初の 4 大会連続出場をめざす長友選手は、「日本代表として世界一を目指す」という思いも重ねて、「一」の字を書いてくださいました。

「真っすぐではなく、上がっていくことを意識した」(長友選手コメント)と語られるように、書いていただいた「一」の字からは、長友選手がさらなる高みを目指していくというご自身の信念が感じられます。



【商品詳細】

商品名 : 御蒲鉾「一(はじめ)」
価格 : 紅白 2 本組 **18,000 円**(送料込・税込 19,440 円)
販売個数 : 限定 300 組 ※先着順にて締切
予約開始日 : 2021 年 11 月 15 日(月)午前 9 時より
お届け日 : 2021 年 12 月 28 日(火)※お届け予定
販売方法 : 電話注文 0465-22-0001 9 時～18 時
オンラインショップ ec.kamaboko.com
(※完全予約制)

【2022年の最初にふさわしい極上の魚・水・技】

● 魚の一

「一（はじめ）」はすり身の原料となる魚から厳選します。使用するのは新鮮な生のグチとオキギス、クロムツ。オキギスにいたっては、「一」のためだけに特別に漁に出て、身の優れたものを選び抜きます。

魚の大きさはかまぼこの歯ごたえに影響するため、その年ごとに、職人は丁度いい大きさの魚を選びます。蒲鉾の弾力を左右する塩加減や温度管理、板付けの仕方は職人の手の感触で決めていきます。



● 技の一

その年の魚を選び、魚の美味しさを引き出す職人の目利き力。そのほかにも、「一」のふんだん弾力を引き出すためには20年以上修業をつんだ職人の技が必須です。通常のかまぼこの2倍の大きさもある「一」。板に魚のすり身をのせる工程では、一度に大量のすり身を盛らずに、数ミリ単位で少しずつ丁寧に、薄く延ばしたすり身の層を積み重ねるように、板につけていきます。すり身の層と層の間に空気が入らないように、そして均等に付けていく逸品は極上の食感と艶を生み出します。



● 素材の一

最高級のかまぼこにふさわしい最良の材料を選びました。「魚」は蒲鉾の素材として最適なグチ、地元相模湾で揚げたオキギスとソフトで繊細な食感を醸し出すクロムツを最良のバランスで配合。「水」は箱根丹沢山系の箱根の名水「箱根百年水」を使用。適度なミネラルを含み、硬度が高く分子の固まりが小さいため、身の白さを増すだけでなく、小田原かまぼこ特有のぷりぷりとした弾力も引き出します。「塩」はミネラルを豊富に含み、かまぼこの弾力としなやかさを引き立てる天然塩を使用しました。



【鈴廣かまぼこ年末の風物詩、職人総出の「一（はじめ）づくり」】【ご取材可能】

国家資格「水産ねり製品製造技能士 1 級」の資格を持つかまぼこ職人たちが、通常のかまぼこの2倍の大きさもある「一」を、2～3日に渡り1本1本手作業で作ります。職人が「一」を作る様子は、「鈴廣のかまぼこ博物館」でご覧いただけます。この様子は年に一度、数日間しか見られない光景です。かまぼこ博物館を訪れるお客様の中には、「見事な手業に思わず見入ってしまった」というお声も。

ご取材をご希望の際は、広報担当までご相談ください。

<スケジュール>

●オキギス漁日程：2021年12月12日頃 ※天候などの影響により日程が変更になる可能性があります。

●「一（はじめ）」製造：2021年12月20日、21日頃 ※予定が変更となる可能性があります。

<撮影可能な製造工程>（一部抜粋）

- ・採肉（魚の身をとる）…「一（はじめ）」は魚の身の美味しい部分のみを贅沢に使用します。
- ・水さらし…白く弾力のあるかまぼこを作るために重要な工程。魚の油の状態をみながら、2～3回水にさらす。
- ・擂潰…塩の分量や、時間で変化するすり身の状態を見極めながら擂りを調整。職人技の腕の見せ所。
- ・成形（引き起こし→中掛け→上掛け）…すり身を板につける工程。3段階に分けてミリ単位で板に重ねつけていきます。通常のかまぼこより、一層が薄く、多く重ねます。

～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：酒井 / 松田

〒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>