



## “個食おでん”を味くらべ「鈴廣 おでんまつり」 2022年1月11～2月28日かまぼこの里で開催

株式会社鈴廣蒲鉾本店(神奈川県小田原市 社長:鈴木博晶 以下「鈴廣」)が運営する「鈴廣 かまぼこの里」にて2022年1月11日(火)～2月28日(月)の期間「鈴廣 おでんまつり」を開催いたします。カレー味やゆず味噌おでん、さらには甘～いおでんスイーツも…!? 体も心もポカポカになるおでんの数々をご用意しました。おでんと合わせたい薬味や神奈川の地酒、盃なども勢揃い。ご家族で過ごす温かな時間をご提案いたします。



### 甘～いおでんスイーツも!? おでんまつり限定イートインメニュー

- 「おでんまつり」では1人前で楽しめる“個食おでん”メニューを提案。様々な味わいを食べ比べできます
- 地元の事業者が生産する食材を使用し、地元・小田原の魅力を体感してもらえるメニュー内容



#### かつお粉節香る「板前おでん」

鈴なり市場 あげかま屋すず天 550円(税込)

鈴廣の職人が一つ一つ丁寧に仕上げたおでん種と具材をオリジナルのおでん汁で仕上げました。あっさりしていて、しっかり味の染みこんだ板前ならではのおでんです。仕上げに振りかけるかつお粉節は、明治26年(1893年)に小田原に創業、かつお節と削り節一筋の老舗「籠常」の粉節を使用しています。



#### スパイス香る「カレーおでん」

CAFE107/えれなごっそ 800円(税込)

18種のスパイスを使った贅沢カレーおでん。鈴廣のシーセージと職人手づくりのおでん種に手羽先などの具材をあわせました。カレースパイスは小田原の「如春園」のものを使用。「如春園」は農薬を一切使わずに緑茶とこゆるぎ紅茶を生産されています。小田原市内の古民家喫茶店「TEA FACTORY 如春園」では南インドのスパイスカレーも人気です。



#### ゆず香る「ゆず味噌おでん」

名水甘味 且座 軽食セット 1,320円(税込)

練り物はもちろん、こんにやくにピッタリのゆず香るお味噌でいただくおでんです。職人手づくりおでん種にゆず味噌と相性のよい具材を揃えました。柚子みその味噌は、嘉永3年(1850年)創業、小田原の老舗味噌蔵「加藤兵太郎商店」のものを使用。厳選した原料と箱根山系の清らかな地下水で仕込み、80年以上使用している木桶で熟成してつくられています。



## あま〜い香り「not！おでん, yes！ケーキ」

鈴なり市場 汐風カフェ 600円(税込)

見た目もユニークな甘いおでんをご用意しました。おでん串を模した、見た目も可愛らしいおでんそっくりのスイーツです。こんにゃくは黒ごまとクリームチーズ風味のギモーブ、さつまあげは中にチョコクリームたっぷりのシュークリーム、ちくわはフルーツを巻いたロールケーキ。

どれも本物と見間違えてしまいそうなくらい、おでんそっくりな仕上がります。

## おでんに合わせたい薬味、地酒、器を期間限定販売

鈴廣のおでん種は、「そのままでも食べられる美味しさ」が信条。上質のすり身と具材により種自身に味わいがあるため、さっと煮るだけで“旨味たっぷりおでん”が出来上がります。

「鈴廣 おでん祭り」では、おでんのある食卓をより豊かに楽しんでいただけるようにする薬味やお酒、器をご用意いたしました。



### アレンジにぴったりの薬味

いつものおでんも、ちょっとだけ薬味を加えることで味の印象がガラリと変わります。

「ちりんちりん」では、手軽に使えて、おでんの新たな味わいを引き出してくれる薬味の数々をセレクトしました。

堀内製油の「熊本県産ねぎあぶら」や、やまつ辻田の「極上七味」など、どれも自然の素材を使ってひとつひとつ丁寧に作られた調味料を取り揃えました。

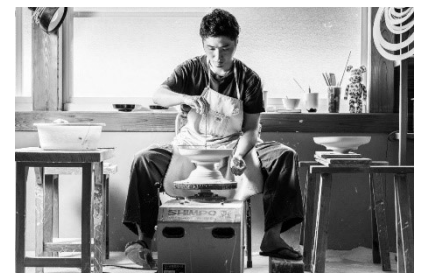


### 神奈川の地酒勢揃い

おでんといえば、やはり日本酒。

ちりんちりん＆ギャラリー＆ショップ千恵では、神奈川県内の酒蔵 11 社からセレクトした地酒を取り揃えております。歴史ある酒蔵で生み出される個性豊かな地酒の中から、おでんと相性の良い日本酒の数々をセレクトしました。

それぞれの店舗にしか置いていない銘柄もありますので、お好みの地酒との出会いをお楽しみください。



### おでんと酒を楽しむ器

ちりんちりん＆ギャラリー＆ショップ千恵では、地元作家や注目作家の器や鍋などを期間限定で展示販売いたします。

佐賀県有田町に構える井上萬二窯の若手作家・井上祐希氏や、アスリート陶芸家の山田翔太氏、小田原を拠点に創作活動をされている陶芸作家・鈴木隆氏、小田原風祭のガラス工房「ipada」に、片口やぐい呑などをご用意いただきました。また、寺本るみ氏の「ひっかき土鍋」など、おでんにも使いたい器も取り揃えております。

## イベント概要

イベント名 : 鈴廣 おでんまつり  
開催期間 : 2022年1月11日(火)~2月28日(月)  
開催場所 : 鈴廣かまぼこの里(神奈川県小田原市風祭 245)  
お問い合わせ : 0465-22-3191(9:00-17:00)  
URL : <https://kamaboko.com/events/odenmatsuri/>

## 会社概要

代表者 : 代表取締役社長 鈴木 博晶  
所在地 : 神奈川県小田原市風祭 245  
創立年月 : 1951年3月(創業慶応元年 1865年)  
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 企画開発部 広報担当 担当 : 酒井 / 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