



いろいろ たべたい あげたい
「金目鯛のあげたい」「ひよっこり焼き」「百年ちくわ」

2022年3月18日(金)新発売

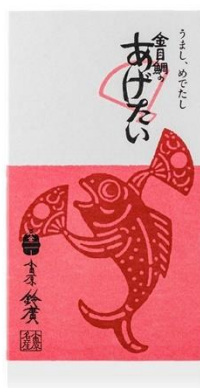
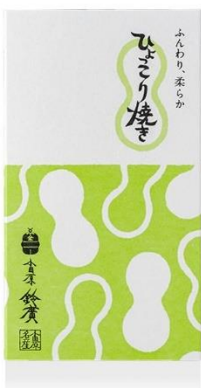
株式会社鈴廣蒲鉾本店(神奈川県小田原市 社長:鈴木博晶 以下「鈴廣」)は、「金目鯛のあげたい」「ひよっこり焼き」「百年ちくわ」のパッケージを刷新して2022年3月18日(金)に新発売いたします。



■ 開発経緯

「百年ちくわ」は鈴廣が百年以上前から伝統の技を受け継ぎおつくりする商品、「金目鯛のあげたい」「ひよっこり焼き」は2001年から発売するロングセラー商品です。化学的に合成された着色料や調味料、保存料は一切使用せず、天然素材のみで作る美味しさはそのままに、選ぶ・そろえる・贈る楽しさを追求したパッケージに一新いたしました。

ちょっとした手土産に、日頃の感謝の気持ちに、カジュアルギフトとしてもお使いいただけます。



■ 商品特徴

「金目鯛のあげたい」「ひよっこり焼き」「百年ちくわ」は宿泊先でのおつまみとして、お車など移動中の軽食としても食べやすいサイズのかまぼこです。個包装なので少しずつ、好きなものを。古くから伝わる縁起物を取り入れて、さらにそれぞれ異なる食感も楽しめるようにおつくりしました。https://kamaboko.com/events/product_2203/



金目鯛のあげたい 6 個入 735 円(税別 680 円)

柔らかくふつくと、ジューシーな金目鯛。
食べ応えのあるほぐし身も一緒にさっくり合わせました。
鯛は昔からお祝い事など、良き日にいただくお魚です。
腕をあげたい、美味しさあげたい、ほめてあげたい…
毎日の運氣がもっとあがりますようにと願いを込めてパッケージには「あげたい」の名にかけた言葉をちりばめました。



ひよっこり焼き 6 個入 735 円(税別 680 円)

昔から瓢箪は縁起物の植物です。瓢箪の“ひょう”の音を選んで、みつつそろえば三拍(瓢)子、むつつそろえば無病(瓢)息災、広くデザインとして使われます。
ひと口で美味しい、ふた口でも美味しい、「ひよっこり」というかわいらしい音から連想して、ひよっこり焼きはプリっと、もちもちとしながらも、やわらかな食感を表現しました。お魚のすり身に豆乳を加えて練った柔らかな味わい、自信作です。



百年ちくわ 4 本入 735 円(税別 680 円)

百年余りの昔から受け継がれる伝統技法で作られる、鈴廣のちくわ。この技が、素材のもつうまみと豊かな香ばしさを引き出します。鈴廣のちくわの最大の特徴はなんといってもちくわの“皮”。シャキシャキとした食感は、噛めば噛むほどに、魚のうまみを引き出してくれます。
ちくわも縁起のいい食べ物の一つ。穴が空いているので、「先を見通せる」、ちくわは竹輪と書き、竹は「破竹の勢い」とも言われ、縁起の良い食べ物として親しまれています。

【取扱店舗】

- ・鈴廣かまぼこ各店舗
風祭店、江の浦店、小田原駅前店、石橋店、御殿場店、
日本橋高島屋 S.C.店、高島屋横浜店、立川高島屋 S.C.店、
大丸東京店、小田原ダイナシティ店、ラスカ小田原店、
ラスカ平塚店、ラスカ茅ヶ崎店、ラスカ熱海店
- ・その他土産店(詳しくはお問い合わせください)
- ・鈴廣かまぼこオンラインショップ <https://ec.kamaboko.com/shop/>



あげたい・ひよっこりセット 1469 円(税別 1360 円)

■ 会社概要

- 会社名 : 株式会社鈴廣蒲鉾本店
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>