



百年余の昔から受け継がれた鈴廣伝統の技
「百年ちくわ」農林水産大臣賞受賞
第73回全国蒲鉾品評会

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:鈴木博晶 以下「鈴廣」)は、令和4年3月8日(火)・9日(水)に開催された第73回全国蒲鉾品評会(日本かまぼこ協会主催)において、「百年ちくわ」が最優秀賞にあたる農林水産大臣賞を受賞したことをお知らせいたします。(https://bit.ly/3xepNf5)

**【商品特徴】****●百年の技を受け継ぐ 鈴廣のちくわづくり**

ちくわの歴史は古く、かまぼこの起源とも言われています。かまぼこがはじめて文献に登場したのは、平安時代の古文書『類聚雑要抄』。今のちくわの形に似た、木の棒に魚の身をつけて焼き上げたものが記されていました。また、ちくわは穴が空いていることから「先を見通せる」、漢字で“竹輪”と書き「破竹の勢い」を表す竹の文字を使うことから、縁起の良い食べ物としても古くから親しまれています。

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。百年余の昔から受け継がれる伝統技法を守り、ちくわのためにつくったお魚のすりみを炙って焼き上げることで、ぎゅっと味がひきしまり、皮の香ばしさとしっかりした歯ごたえのちくわが出来上がります。

「百年ちくわ」(4本入)は2022年3月18日にパッケージをリニューアルし、装い新たに発売開始いたしました。

商品名 : 百年ちくわ
価格 : 2本入 280円(税込303円)、4本入 680円(税込735円)
販売チャネル : 鈴廣かまぼこ直営各店
鈴廣かまぼこオンラインショップ <https://ec.kamaboko.com/shop/>

●鈴廣のかまぼこづくり

鈴廣では天然素材を使用し、化学調味料、合成着色料、保存料は一切使用せず、お魚本来の弾力や風味を大切にかまぼこをおつくりしています。

私たちの仕事は魚のいのちを人のいのちに移しかえるお手伝いと任じています。素材のいのちを大切に、お魚が育つ海のこと、海を豊かにする森のこと、そして小田原かまぼこの伝統を守ることを信条としたものづくりを心がけております。

～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>