

鈴廣かまぼこ「魚肉たんぱく同盟」 世界を舞台に戦い続ける長友佑都選手のエネルギー源！ 「フィッシュプロテインバー」新発売

株式会社鈴廣蒲鉾本店（神奈川県小田原市：代表取締役社長 鈴木博晶 以下、鈴廣かまぼこ）と、株式会社Cuore（東京都渋谷区：代表取締役社長 CEO 長友佑都 以下、Cuore）は、高たんぱくで美味しく手軽に食べられ、健やかな身体づくりをサポートできる新商品「フィッシュプロテインバー」を2022年9月5日（月）に発表した。



鈴木博晶 代表取締役社長（左） 長友佑都選手（中央） 加藤超也シェフ（右）

「鈴廣かまぼこ大使」でプロサッカー選手長友佑都選手と、長友選手専属シェフ加藤超也さんも出席し新商品フィッシュプロテインバーの美味しさや機能性、開発にあたっての秘話を紹介した。

最初に、「魚肉たんぱく同盟」のこれまでの活動を振り返り、長友選手は「アスリート、家族、子どもたちに魚肉たんぱくが広がってきたなと感じています。先日は長谷部誠選手が小田原にある自分の等身大パネルの写真を送ってきました（笑）。」とエピソードを交えながら、一昨年発表した「魚肉たんぱく同盟」の広がりを感じていることを述べ、カタールW杯に向けてコンディションを整えるべく、日本代表選手全員にもお勧めしたいと語った。

また、トークセッションで「アスリートと食」、「食トレ」についてのこだわりを聞かれると長友選手からは、「普段から怪我の防止や日々のコンディショニング作りの一環として良質なたんぱく質を摂取する事については気を配っています。また、若い時は肉離れのような怪我が多かったですが、毎日の食卓に蒲鉾を取り入れて、魚肉を意識した質の高い食事を取ることで怪我が歳を重ねるごとに減り、高いレベルでコンディションを保つことが出来ています。」と語った。

またご家族の事で子どもの「食育」にも触れられ、「美味しく栄養があるということが大事で、子どもたちにも食べてほしいです。子どもたちも蒲鉾を気に入っていて、日々の食卓が楽しくなりました。」と述べた。そして、栄養失調で亡くなったりする子どもたちが戦時中だけでなく、今でも世界中で起きていることに触れて「子どもたちには食べることへの感謝を伝えていきたい。」と語った。

そして、加藤シェフからは「SNS上で運動後のたんぱく質補給について質問されることが多く、手軽に勧められるものがありませんでしたが、子どもたちにも自信を持って勧められるおいしいプロテインバーが完成しました。トレーニングやスポーツをした後に食べるのが楽しみになるようなプロテインバーに仕上がっていると思います。」と太鼓判を押した。



代表者ご挨拶 鈴木博晶 代表取締役社長



トークセッション中の長友佑都選手

今年の11月に開催される大舞台（W杯）に向けての心境と意気込みを聞かれると「今はすごく落ち着いています。W杯に対する想いは誰よりも強く、常に意識していたので、日々のプレーに集中して無心になって戦うことができれば、目標に必ず辿り着けると信じています。まずは所属チームでパフォーマンスを発揮し状態を上げ、W杯のメンバーに選出されてベスト8以上を目指して頑張っていきたいです。そして、W杯で注目を浴びて、36才の長友佑都が食べているたんぱく源として、フィッシュプロテインバーを世界中に広めていきたいです。」と熱く語った。

また、最近子どもたちと公園でサッカーをすることが増えていることについても触れ、先月行われた日本代表vsブラジル戦をご家族が観戦した際に、ご長男とネイマール選手の誕生日が一緒であることがきっかけにご長男の将来の夢がサッカー選手になったというエピソードを披露し、「少し悔しいけど、見る目がある。」と感心し、父親としての一面も覗かせた。

そして最後に、1週間後の9月12日が長友選手の36歳のお誕生日ということで、鈴廣かまぼこ鈴木社長よりお誕生日のお祝いとW杯に向けての激励を込め板かまぼこ20本分に相当する巨大蒲鉾ケーキが贈られた。長友選手からは、「一日で板かまぼこ2本は食べているので、5日で食べきれてしまいます。」と述べ、会場内からは驚きの声があがった。



フィッシュプロテインバーを試食する加藤超也シェフ（左）と長友佑都選手（右）



特製巨大蒲鉾をプレゼントされた長友佑都選手

【商品詳細】

商品名 : フィッシュプロテインバー
「5種のチーズの帆立グラタン風」「イカとタコのガリシア風」「金目鯛と鰹のアクアパッツァ風」
内容量 : 1本
希望小売価格 : 300円(税別)
販売チャネル : 全国のスーパーマーケット、鈴廣かまぼこオンラインショップ(10本入のみ販売)



商品ディスプレイ

フィッシュプロテインバー 「5種のチーズの帆立グラタン風」

フランスの伝統的な家庭料理"グラタン"風に仕上げました。旨みが強く香り高いチーズが食欲をそそります。5種類のチーズ、パルメザン・ゴダ・エメンタル・クリームチーズ・チェダーを風味豊かにブレンドしました。
たんぱく質 11.4g/100kcal
(1本あたり 8.3g)

フィッシュプロテインバー 「イカとタコのガリシア風」

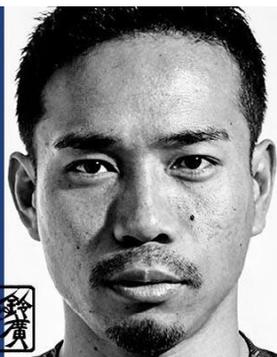
スペイン、ガリシア地方の伝統料理"イカとタコのガリシア"をイメージしておつくりしました。イカとタコは消化をサポートしてくれるタウリンが豊富。具材の食感とスパイシーな風味のバランスが絶妙にマッチしています。
たんぱく質 12.3g/100kcal
(1本あたり 7.0g)

フィッシュプロテインバー 「金目鯛と鰹のアクアパッツァ風」

イタリアの伝統料理"アクアパッツァ"風に仕上げました。ほっくりとした金目鯛と、うまみの強い鰹をふんだんに使用しました。玉ねぎやトマト、赤ピーマンの野菜の旨味と彩り、お魚の味わい深さが特徴です。
たんぱく質 14.1g/100kcal
(1本あたり 8.0g)

魚肉
たんぱく
同盟
YUTO NAGATOMO ×
SUZUHIRO KAMABOKO

長友佑都と
鈴廣かまぼこによる
高たんぱく革命
for 2022



■魚肉たんぱく同盟とは

創業157年、天然素材のおいしさを極め、体にやさしい素材をつかったものづくりを徹底する鈴廣かまぼこ。そしてFIFAワールドカップカタール2022に挑むプロサッカー選手・長友佑都氏。両者が結成した「魚肉たんぱく同盟」は、魚肉たんぱくを摂ることで健康の幹を育て、世界中のみなさんの身体をもっと健やかに変えていく高たんぱく改革プロジェクトです。2020年12月の結成以降、アスリートを中心に同盟員を続々拡大しています。

商品に関するお問い合わせ先

株式会社鈴廣蒲鉾本店
企画開発部 広報担当 酒井、奥村
koho@kamaboko.com 電話：0465(24)6278

本件に関するお問い合わせ先

『鈴廣かまぼこフィッシュプロテインバー』
新商品発表会』広報事務局 株式会社 フルハウス
t.arai@fullhouse.jp 電話：070-3538-3881 (荒井)