



定期的なタンパク質摂取で毎日の健康づくりを応援！
かまぼこのサブスクサービス
2023 年 10 月 23 日(月)より提供開始

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、良質なお魚たんぱくを定期的に日常生活へ取り入れてほしいという思いから、かまぼこの定期お届けサービスを開始いたします。<https://subsc-kamaboko.square.site/>

**【背景】**

かまぼこは良質なお魚のタンパク質が手軽に摂取できる食品です。かまぼこを日常生活に取り入れていただくことで、不足しがちなタンパク質を手軽に補うことができます。また、お魚のタンパク質は消化性に優れているため、小さいお子様からご年配の方、アスリートまで、幅広い方々の健康づくりで活躍が期待できます。

【かまぼこのサブスクの魅力】**●良質なお魚タンパクを定期的にお届け**

かまぼこの主原料である白身魚は、高タンパク低脂質で消化性に優れています。タンパク質は体のあらゆる組織に働く栄養素であることから、毎日欠かさず摂取することで健康的な体づくりにつながります。かまぼこの定期配送サービスでは、日々の食生活に取り入れやすい商品メニューをお届けいたします。

●送料込みでお得に利用！初回利用でフィッシュプロテインバー1本プレゼント

「かまぼこのサブスク」では 1 ヶ月で丁度よく食べ切れる量のかまぼこを定期的にお送りするため、いつでも美味しい状態のかまぼこを食べることができます。初回購入時には特典として「フィッシュプロテインバー」1本を無料サービスいたします。送料はお届け地域に関わらず料金に含まれているため、通常よりもお得に利用することができます。

●鈴廣のかまぼこは天然素材 100%

お魚本来の美味しさを最大限に引き出すため、鈴廣のかまぼこはすべて天然素材でおつくりしています。保存料や化学調味料に頼らず、自然発酵の調味料で引き出した素材の美味しさをお届けいたします。「美味しいからこそつづけられる」そんなお声も多数お寄せいただいております。

【タンパク質は毎日摂取がおすすめ】

タンパク質は、筋肉のみならず、骨・内臓・ホルモンなど体の様々な部分に必要な栄養素です。タンパク質は一度に体内に吸収できる量に限度があるため、まとめて摂取して貯めておくことができません。また、体内のタンパク質は常に分解と合成を繰り返しているため、コンスタントに摂取する必要があります。手軽に食べることができる「かまぼこ」が常備されていれば、いつでも手軽にタンパク補給が出来るので安心です。

【商品概要】



お魚たんぱく応援セット 3,900円(税込・送料込)

(小田原っ子紅白／シーフランク(エビ)／ぷちかまチーズ／フィッシュプロテインバー3種 各1個)



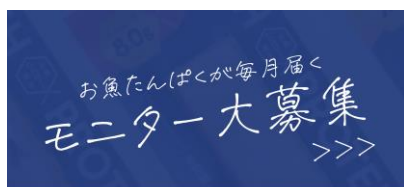
フィッシュプロテインバーセット 3,800円(税込・送料込)

(フィッシュプロテインバー 3種 各3本)

配送タイミング : 月1回

注文方法 : 専用注文サイトより申込み <https://subsc-kamaboko.square.site/>

【かまぼこのサブスク モニター募集】



かまぼこのサブスクサービス開始を記念してモニターを募集いたします。魚肉たんぱくの魅力を理解し、鈴廣と共に魚肉たんぱくの魅力を世の中に発信してくれる仲間をお待ちしております。

〈募集要項〉

内容 : お魚たんぱく応援セットのサブスクを3ヶ月無料提供

募集期間: 2023年10月27(金)~11月12日(日)

募集人数: 10名

応募方法: Instagram 鈴廣公式アカウントをフォローし投稿に「いいね」で応募完了
鈴廣公式 Instagram ▶ @suzuhirokamaboko



～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: 奥村 / 田口

〒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>