



NEWS RELEASE

令和元年 10 月吉日

報道関係各位

株式会社 鈴廣蒲鉾本店

**18,000 円の最高級かまぼこ！**  
**素材と職人技の粋を極めた正月限定の逸品**  
**御蒲鉾「一(はじめ)」限定 300 組**  
**～今年の題字は、ノーベル賞を受賞した分子生物学者・大隅良典氏～**  
**2019 年 11 月 15 日(金)より予約販売開始**

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、魚、水、そして慶応元年(1865 年)より受け継がれる職人技のすべてに一番を揃えた逸品、正月限定かまぼこ「一(はじめ)」を限定 300 組で販売いたします。販売に際して 2019 年 11 月 15 日(金)より予約を開始いたします。

「一(はじめ)」は、正月にお重を飾る華やかなおせち料理のなかでも「いの一番」に召し上がっていただきたいという想いから名付けられました。「一」の顔ともいえる題字は、毎年、各界の著名人に筆を揮っていただいております。今年は 2016 年にノーベル生理学・医学賞を単独受賞した分子生物学者・大隅良典氏に「一」の字を書していただきました。



**【2020年の最初にふさわしい極上の魚・水・技】**

● 魚の一

「一(はじめ)」はすり身の原料となる魚から厳選します。使用するのは新鮮な生のグチとオキギス、クロムツ。オキギスにいたっては、「一」のためだけに特別に漁に出て、身の優れたものを選び抜きます。

魚の大きさはかまぼこの歯ごたえに影響するため、その年ごとに、職人は丁度いい大きさの魚を選びます。

蒲鉾の弾力を左右する塩加減や温度管理、板付けの仕方は職人の手の感触で決めていきます。

## ● 技の一

その年の魚を選び、魚の美味しさを引き出す職人の目利き力。そのほかにも、「一」の富んだ弾力を引き出すためには20年以上修業をつんだ職人の技が必須です。通常のかまぼこの2倍の大きさもある「一」。板に魚のすり身をのせる工程では、一度に大量のすり身を盛らずに、数ミリ単位で少しずつ丁寧に、薄く延ばしたすり身の層を積み重ねるように、板につけていきます。すり身の層と層の間に空気が入らないように、そして均等に付けていく逸品は極上の食感と艶を生み出します。

## ● 素材の一

最高級のかまぼこにふさわしい最良の材料を選びました。「魚」は蒲鉾の素材として最適なシログチ(イシモチ)、地元・相模湾で揚がったオキギスとソフトで繊細な食感を醸し出すクロムツを最良のバランスで配合。「水」は箱根丹沢山系の箱根の名水「箱根百年水」を使用。適度なミネラルを含み、硬度が高く分子の固まりが小さいため、身の白さを増すだけでなく、小田原かまぼこ特有のぷりぷりとした弾力も引き出します。「塩」はミネラルを豊富に含み、かまぼこの弾力としなやかさを引き立てる天然塩を使用しました。

## 【商品詳細】

商品名 : 御蒲鉾「一(はじめ)」  
価格 : 紅白2本組 **18,000円**(送料込・税別)  
販売個数 : 限定300組 ※先着順にて締切  
予約開始日 : 2019年11月15日(金)午前9時より  
お届け日 : 2019年12月28日(土)※お届け予定  
販売方法 : 電話注文 0465-22-0001 9時~18時(土日祝も営業)  
オンラインショップ [ec.kamaboko.com](http://ec.kamaboko.com)  
(※完全予約制)  
問合せ先 : (株)小田原鈴廣 お届け便センター(電話:0465-22-0001)

## 【2020年「一」の題字は、ノーベル賞を受賞した分子生物学者・大隅良典氏】

「一」を納めた桐箱の掛け紙には、毎年各界を代表する方々に墨痕鮮やかな“一”の題字を「小田原蒲鉾かくあるべし」という思いを込めてお願いしています。今年は2016年にノーベル生理学・医学賞を単独受賞した大隅良典博士に筆を執って頂きました。研究者らしくノートの紙を筆代わりに、いくつもの味のある筋線の「一」を書していただきました。



~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：小川 / 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](mailto:koho@kamaboko.com) URL: <http://www.kamaboko.com>