



何度も食べたくなるおいしさと高たんぱくを追求
世界のごちそうをイメージしたワンハンドのかまぼこ
「フィッシュプロテインバー」
2022年9月5日(月)より全国で順次発売

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、素材のおいしさと高たんぱくを追求した「フィッシュプロテインバー」を全国のスーパーマーケット等で2022年9月5日(月)より順次発売いたします。



鈴廣は「お魚たんぱくで世界を健やかに」というミッションステートメントを掲げています。創業150年余り、脈々と受け継いできたかまぼこづくりの技術を活かし、全く新しいかたちで魚肉の魅力を発信していくことが私たちの使命です。

今回発売する「フィッシュプロテインバー」は、このミッションステートメントを象徴する商品として開発いたしました。高たんぱくとともに追求したのは、何度も食べたくなる“おいしさ”。鈴廣と魚肉たんぱく同盟を結成したプロサッカー選手の長友佑都氏・長友選手専属シェフの加藤超也氏と共同開発、各国の料理の味をイメージしておつくりしました。

<https://www.kamaboko.com/lp/fishproteinbar/>

■ 商品特徴

① 世界のごちそうをイメージした味、手軽に美味しく

- ・世界のごちそうをイメージし、何度も食べたくなるおいしさを追求
- ・片手で食べられるスティックタイプ
- ・軽食や移動中、運動後等に継続して食べやすいサイズ

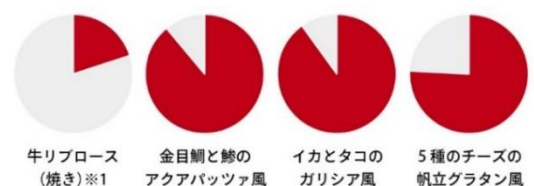
② 高たんぱく、消化性に優れる*

- ・たんぱく質 100kcal あたり 11g以上
- ・牛肉に比べて含まれるタンパク質の割合が多く、脂質が少ない
- ・魚肉練り製品はアミノ酸スコア 100、牛肉や卵に比べ消化されやすい

※日本かまぼこ協会HPより https://www.nikkama.jp/fishprotein_movie/

③ 天然素材を使用

- ・厳選した天然の白身魚のみを主原料に使用
- ・保存料は使用せず、調味料は天然由来のものを使用



タンパク質と脂質の割合比較

※1: 日本食品標準成分表 2020年版(八訂)

■ 脂質
■ タンパク質



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・ゴーダ・エメンタール・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
「金目鯛と鱈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、うまみの強い鱈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)

- 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」「金目鯛と鱈のアクアパッツァ風」
 内容量 : 1本
 希望小売価格 : 300円(税別)
 JANコード : 「5種のチーズの帆立グラタン風」4973965027053
 「イカとタコのガリシア風」4973965027039
 「金目鯛と鱈のアクアパッツァ風」4973965027015
 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)



■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。

■ 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