



令和元年 11 月吉日

報道関係各位

株式会社 鈴廣蒲鉾本店

車中で、旅先で、手軽にパクッ！
かまぼこのおいしい厚さ12ミリに“切れてる”かまぼこ
「切れてる板わさ」
～ 行楽気分を盛り上げる新パッケージに ～
2019 年 11 月 15 日(金)より発売

株式会社鈴廣蒲鉾本店(神奈川県小田原市 社長:鈴木博晶)は、板についていながら切れているかまぼこ「切れてる板わさ」を 11 月 15 日(金)より新パッケージで発売いたします。

「切れてる板わさセット」は、つまようじを刺すだけで一切れ一切れ板からはがせるかまぼこです。鈴廣かまぼこがおすすめる、かまぼこのおいしい厚さ 12 ミリに切れているので、車中でも旅先でも手軽にお召し上がりいただけます。2010 年の発売以降、その手軽さからお土産として人気の高い商品ですが、より行楽気分を盛り上げて召し上がっていただきたいという思いから、笹をモチーフにした新パッケージで発売します。



【商品詳細】

商品名 : 「切れてる板わさセット」

価格 : 880 円(税別)

発売時期 : 2019 年 11 月 15 日(金)

販売箇所 : ①鈴廣かまぼこ直営各店、鈴廣かまぼこ出店の各百貨店(※店舗詳細は鈴廣 HP をご参照下さい)
②小田原箱根方面各土産店
③通信販売

商品問合せ : 株式会社小田原鈴廣 お届け便センター TEL:0120-14-1147

ただ“切れてる”だけではないのです

●かまぼこの一番おいしい厚さは？

創業より150年以上かまぼこをつくり続けてきた鈴廣がたどり着いた「かまぼこのおいしい厚さ」は、12ミリ。食べ応えと滑らかな食感の、絶妙なバランスです。

●切れ味が味を決める

プロの料理人のように鋭利な包丁でスパッと切ると、舌触りも見た目も違います。さらに刃先がかまぼこの組織を押しつぶすことなく、旨みを逃しません。家庭では真似できない、匠の技で切られたかまぼこは魚の味わい豊かです。

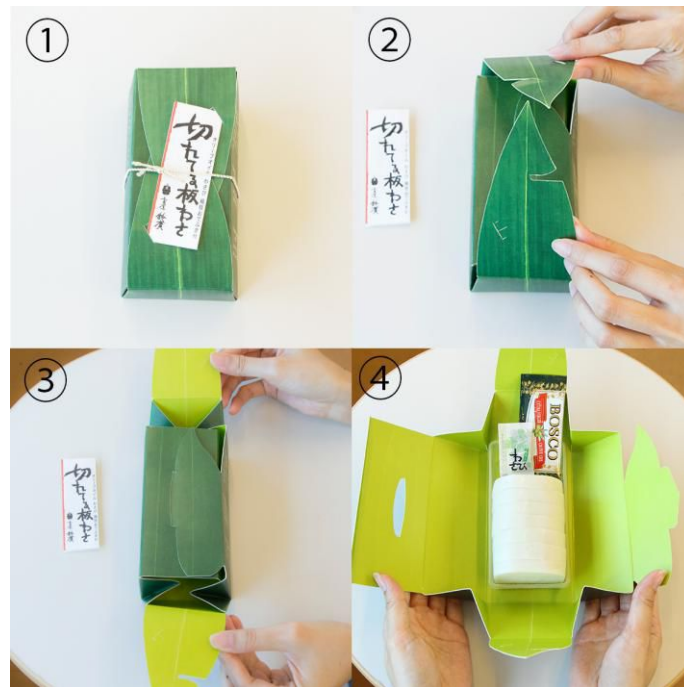
●おいしく便利、その上、安心安全

切れているから、いつでもどこでも手軽に食べられます。加えて、鈴廣のかまぼこは天然素材のみを使用し、すべて保存料・化学調味料無添加。保存料なしで“切れてる”のは鈴廣だけの技術です。

行楽気分を盛り上げる、新パッケージ

●お弁当を開けるときのワクワク感

紐を解いて竹皮の包みをあけると、なかにはふっくらと握られたおにぎりが顔を出す——。昔話のワンシーンに出てくるような竹皮おにぎりは、シンプルなのにとっても美味しそう。そんな包みをあけたときのワクワク感を再現しました。古くよりお弁当に使われる笹をモチーフにした包みをあけると、そこには白くで艶やかなかまぼこが。はじめから切れているので、包みをあけてそのまま召し上がれます。わさびとオリーブオイル付きなので、まずはそのまま、次にわさびをつけて“板わさ”に。オリーブオイルをつければ味わい新たに洋風に。小田原名産のかまぼこを、車中で、旅先で、旅の情緒を感じながらお楽しみください。



～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 URL: <http://www.kamaboko.com>