



ご家庭で楽しく、簡単にかまぼこづくり  
「おうちで かまぼこてづくりたいけん」  
2021年10月1日(金)発売開始



鈴廣かまぼこ株式会社(本社:神奈川県小田原市 社長:鈴木博晶 以下「鈴廣かまぼこ」)は、ご家庭で楽しく、簡単にかまぼこづくりを体験できる「おうちでかまぼこてづくりたいけん(税込 1,100円)」を2021年10月1日(金)よりかまぼこ博物館、鈴廣かまぼこオンラインショップで発売いたします。

鈴廣かまぼこの里で大人気の「かまぼこ手づくり体験」にご自宅で挑戦！

小田原市 風祭の鈴廣かまぼこの里内にあるかまぼこを遊びながら学べる施設「鈴廣のかまぼこ博物館」では、かまぼこ手づくり体験を開催しています。職人の技を見てお魚のすり身を練って成形、自分だけのオリジナルかまぼこを作りお持ち帰りいただける大人の方にもお子様にも大好評の体験教室です。

この体験教室をご家庭で。この度、手軽に、楽しくかまぼこづくりを学べるキット「おうちでかまぼこてづくりたいけん」の販売を開始いたします。

■もっと気軽にお魚たんぱくを！「万能すりみパウダー」でかまぼこづくり

「おうちでかまぼこてづくりたいけん」は、かまぼこづくりに使う新鮮なお魚のすり身を特許製法により乾燥・粉状にした「万能すりみパウダー」(国際特許出願中)を使ってかまぼこづくりを体験することができるキットです。「万能すりみパウダー」は白身魚と塩、砂糖のみを使い、保存料・化学調味料を一切使用せず天然素材でおつくりしています。キットにはご家庭でお子様と一緒に楽しくかまぼこづくりができるレシピも同封しております。

【基本の作り方】

1. 万能すりみパウダー・水・具材など材料を袋へ入れる
2. 袋の上からもみこむ
3. 成形する
4. 加熱調理する

## 【レシピ例】



ヒトデくんあげかま

万能すりみパウダーと水をもみこんですり身を作り平らにのばして星型に。油で揚げれば一口サイズのあげかまぼこのできあがり。



かまぼこすいぞくかん

かぼちゃ、青のりなどを使ってすり身をカラフルに。成形してフライパンで蒸し焼きにします。仕上げに海苔で顔を描けば可愛い海の仲間たちが完成。

### ■商品詳細

商品内容: すりみパウダー50g、ビニールぶくろ 3 枚、抜き型、使い方のしおり

販売価格: 税込 1,100 円

発売日: 2021 年 10 月 1 日(金)

販売場所:

・かまぼこ博物館 1 階ミュージアムショップ

住所 神奈川県小田原市風祭 245

URL: <http://www.kamaboko.com/sato/shisetsu/hakubutsukan.html>

・鈴廣かまぼこオンラインショップ

URL: <https://ec.kamaboko.com/shop/cmp.html?ccd=taiken>

## 「おうちでかまぼこてづくりたいけん」ができるまで

### ■出来たてのかまぼこの美味しさを伝えたい

出来たてのかまぼこは味も香りも驚くほど豊か。しなやかでありながら粘り強い食感と噛めば噛むほど広がるお魚の香りを味わうことができます。

家族で過ごす時間やつながりをもっと大切にしたい今だからこそ、食の楽しさをお伝えしたい。親子で一緒に触れていただくことですり身料理をもっと身近に感じていただきたいという想いでおつくりしました。

### ■ご家庭での食育に

実際にすり身を触りながらかまぼこづくりを学ぶことができるので小学校低学年～高学年までのお子様の食育に。鈴廣かまぼこは保存料・科学調味料を使用せず「天然素材」を貫いています。

「万能すりみパウダー」と水を同封の袋に入れてもみこみ、出来上がったすり身をお好きな形にして加熱すれば出来上がり。ご家庭での扱いやすさも追求しました。

茹で・揚げ・焼き・蒸し など加熱方法を変えたり、水を豆乳に変えることで様々なすりみ料理に挑戦することもできます。

レシピサイト: <https://www.kamaboko.com/surimipowder/>

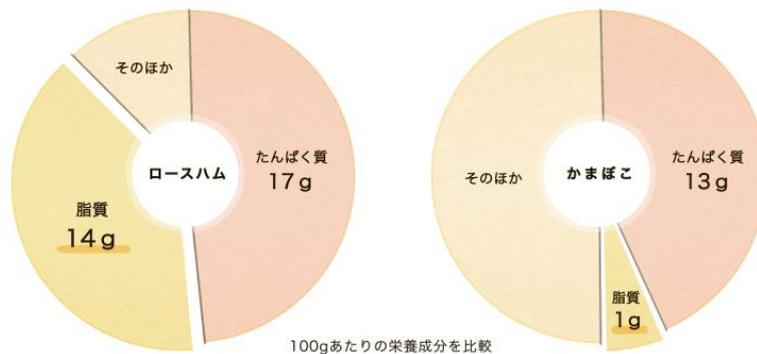
## 高たんぱくでヘルシー！かまぼこのひみつ

### ■かまぼこにはたんぱく質がぎゅっ！

身体には、ビタミンや食物繊維など、さまざまな栄養素が必要です。その中でも「たんぱく質」は、髪の毛や筋肉、内蔵、血液など身体づくりに欠かせない栄養素です。エネルギーに動ける身体を手に入れるためには、たんぱく質が必要です。お魚をたっぷりとつけたかまぼこは、たんぱく質が豊富で低脂肪。手軽にたんぱく質を補給できるかまぼこは、日頃の食卓の一品としておすすめです。

### ■たんぱく質たっぷり、脂質が低い、ヘルシーなかまぼこ

かまぼこの脂質はハムの14分の1と、とても低カロリー。ハムを食べるとたんぱく質とほぼ同じ量の脂質までとってしまいますが、かまぼこなら、わずか1g。かまぼこはたんぱく質を効率よくとることができる食べ物です。



(ロースハム／(財)日本食品分析センター調べ・かまぼこ／鈴廣かまぼこ魚肉たんぱく研究所調べ)

## 会社概要

### ■鈴廣かまぼこ株式会社 会社概要

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)

資本金 : 7,000万円

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 / 松田

〒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>