



魚、水、技、全て一番を揃えた最高級かまぼこ
御蒲鉾「一(はじめ)」 20,000 円
 ~今年の題字は、陶芸家 井上萬二氏~
 2022年11月15日(火)より300組限定予約販売開始

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)」を発売いたします。「一(はじめ)」は“幻のかまぼこ”とも言われ、近年は予約開始後に即日完売する限定かまぼこです。今年も「かまぼこ日」である11月15日(火)より、300組限定で予約販売を開始いたします。



「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「年始め一番」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。今年も陶芸家の井上萬二(いのうえまんじ)氏に揮毫いただきました。<https://www.kamaboko.com/column/13292/>

【2022年「一」の題字は、陶芸家の井上萬二氏】

「一」を納めた木箱の掛け紙には、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。今年も人間国宝の陶芸家としてご活躍されている井上萬二氏に「一」の字を書していただきました。



本年の「一(はじめ)」の題字は
 井上萬二氏 揮毫です。
 (井上萬二氏 陶歴)

1929年 佐賀県有田町生まれ
 1969年 3月より5ヶ月間、シルバニア州立大学美術学科で派遣教授として
 作陶指導、51年迄4回指導渡米
 1971年〜2000年 日本陶芸展入選、同カナダ、アメリカ巡回展、南米巡回展 招待出品
 労働大臣表彰 現代の名工として
 ニューメキシコ州立大学美術学部にて美術指導のため20回渡米
 現在美術教育学部教授
 日本伝統工芸展文部大臣賞受賞
 日本伝統工芸展入選 日本工芸会正会員
 日独文化交流展のためドイツにて個展(外務省ドイツ美術博物館主催)
 重要無形文化財指定(人間国宝)
 文化交流のため、ガリイ民族博物館にて個展
 東京国立近代美術館制作間買上(平成八年日本伝統工芸展作品)
 紫綬褒章受章
 文化交流のためモナコにて「レニエ大即位50周年記念」個展
 旭日中殺章受章
 文化交流のためポロランド国立クラクフ美術学院にて個展
 文化交流のため、ニューヨーク香港にて個展
 ロサンゼルスにて個展
 日本伝統工芸展出品 宮内庁買い上げ
 日本工芸会参与 有田町名誉町民

現在
 2019年
 2018年
 2017年11月
 2007年5月
 2003年11月
 2002年11月
 1997年11月
 1997年10月
 1995年5月
 1995年4月
 1968年
 1987年9月
 1983年

【商品詳細】

商品名 : 御蒲銚「一(はじめ)」
価格 : 紅白 2本組 20,000 円(送料込・税込 21,600 円)
販売個数 : 限定 300 組 ※先着順にて締切
予約開始日 : 2022 年 11 月 15 日(火)午前 9 時より
お届け日 : 2022 年 12 月 28 日(水)※お届け予定
販売方法 : 電話注文 0465-22-0001 9 時～18 時
オンラインショップ ec.kamaboko.com
(※完全予約制)

【2023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。蒲銚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、薄く伸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ことで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」は蒲銚の素材として最適なグチ、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」は名水「箱根百年水」を使用。適度なミネラルを含み、鉄分をほとんど含まないため、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。



【鈴廣かまぼこ年末の風物詩、職人総出の「一(はじめ)づくり」】[ご取材可能]

国家資格「水産練り製品製造技能士一級」の資格を持つかまぼこ職人たちが、通常のかまぼこの 2 倍の大きさもある「一」を、2～3 日に渡り 1 本 1 本手作業で作ります。職人が「一」を作る様子は、「鈴廣のかまぼこ博物館」でご覧いただけます。この様子は年に一度、数日間しか見られない光景です。かまぼこ博物館を訪れるお客様の中には、「見事な手業に思わず見入ってしまった」というお声も。

ご取材をご希望の際は、広報担当までご相談ください。

<スケジュール>

「一(はじめ)」製造 : 2022 年 12 月 21 日、22 日、23 日頃 ※予定が変更となる可能性がございます。

～このリリースに関するお問い合わせ～

株式会社鈴廣蒲銚本店 企画開発部 広報課 担当 : 奥村 / 酒井

〒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>