

# 鈴廣かまぼこ 株式会社

## ○現在実施している又は今後実施予定の取組

### ■魚肉たんぱく同盟

プロサッカー選手・長友佑都氏とともに結成。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。

<https://www.kamaboko.com/fishprotein2022/>

### ■魚肉たんぱく訴求商品の新規開発

#### 【フィッシュプロテインバー】

22年9月、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」を新発売。鈴廣が掲げる「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”。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。(画像①)

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

#### 【万能すりみパウダー】

水を加えて練るだけで本格「生すり身」ができる乾燥すり身パウダー。保存しやすく使いたい分だけすぐに使え、硬さの調整も自在。すり身料理の幅を広げる商品です。万能すりみパウダーを使ってご家庭でかまぼこづくりを体験出来るキット「おうちでかまぼこてづくりたいけん」も販売しております。

<https://www.kamaboko.com/surimipowder/>

### ■かまぼこ博物館

小田原市風祭の「かまぼこの里」敷地内の「かまぼこ博物館」はかまぼこの歴史や不思議、素材や栄養のことなど、楽しみながら学ぶことができる施設です。ガラス越しでかまぼこ職人たちの技を間近でご覧いただくコーナーや、かまぼこ・ちくわ手づくり体験教室も開催しております。(画像②)

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

### ■魚肉たんぱく研究所 HP

魚肉たんぱく研究所は伝統的職人技の原理解明、原料魚種の特性解明、かまぼこの品質向上・安定化などを研究している施設です。本HPでは一般のお客様へ向けて「魚肉たんぱくの基礎講座」「魚肉たんぱくコラム」を公開しています。

<https://www.kamaboko.com/fishprotein/>



画像①



画像②