



かまぼこを持って、春のおでかけを楽しもう！ 春限定テイクアウトメニューと体験イベント

2022年3月1日(火)～5月31日(火)開催

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」)が運営する「鈴廣 かまぼこの里」では2022年3月1日(火)～5月31日(火)の期間、春のおでかけに持っていきたいテイクアウトメニューや作家の作品を販売いたします。さらに、ご家族みんなで体験できるイベントも開催します。https://kamaboko.com/events/oide_spring/



春限定 テイクアウトメニュー

鈴廣かまぼこの里では2月下旬から3月にかけて大漁桜が花を咲かせ、5月にかけては新緑豊かな景色をご覧ください。さらに相模湾を望む鈴廣かまぼこ江の浦店でも、春の期間限定メニューが登場。草花が芽吹く香りに癒されながら、春のおでかけをお楽しみください。



「桜の葉香る旬野菜とお魚のすず天井」

小田原産のお米に桜の葉で香り付け、お魚のすり身をつけて揚げる「すず天」特製の天ぷらを載せました。具材は春キャベツ、菜の花、グリーンピース、筍、サワラなど旬の食材をふんだんに使用。ふんわり食感の玉子焼き「海のすふれ」、蝶のかたちのかまぼこの飾り切りを添えて。

【販売店舗】 鈴なり市場 あげかま屋すず天



旬の菜の花・人参入り「汐風サンドウィッチ」

菜の花をゆで卵入りクリームチーズソース、人参をオレンジが香るオリジナルドレッシングで和えた春野菜のサンドウィッチ。かまぼこのプリプリ感と野菜のシャキシャキ感が絶妙に合わさる、食感豊かなかまぼこのサンドウィッチ。2種類のサンドウィッチをお楽しみいただけます。

【販売店舗】鈴なり市場 汐風カフェ



「春香る花稲荷」

会席料理の板前たちが考案した「名物 かまぼこ稲荷」旨汁をたっぷり含ませたジューシーな油揚げと、酢飯の中に入れた刻みかまぼこのプリプリ食感が特徴です。

春限定の「花稲荷」は、酢飯に菜の花を混ぜ込み旬の味わいに。仕上げに、香り華やぐ小田原産の桜塩漬けも添えました。

【販売店舗】 名水甘味 且座



「春のシーフランクドック スプリングソース」

「シーフランクドック」は、魚介の粗挽きフランクフルト「シーフランク」を 1 本まるごと使っておつくりしました。期間限定「春のシーフランクドック」は、旬の菜の花をサンドし、桜色のクリームチーズのソースをかけて仕上げます。ジューシーなシーフランクにクリームチーズのコク、菜の花のほろ苦さをお楽しみいただけます。

【販売店舗】 鈴廣かまぼこ 江の浦店



「えれんなごっそのテイクアウト弁当」

鈴廣かまぼこの里「えれんなごっそ」は、地産の食材をふんだんに使用したメニュー約 50 種類の中から好きなお料理を好きなだけお召し上がりいただけるバイキングレストランです。

ご家族みんなでお弁当を楽しめるよう、「テイクアウト弁当」と、「107キッズ弁当」の2つのテイクアウトメニューをご用意しました。

【販売店舗】 えれんなごっそ

■テイクアウト弁当

店内のお料理の中から好きなメニューを 9 升のお弁当箱に詰めてテイクアウト。地元の野菜や小田原の漁港で水揚げされた地魚や自然の素材だけで丁寧に手づくりされたおかずやかまぼこのアレンジメニューなど、バイキングレストランのお料理をたっぷり詰めたプチ贅沢なお弁当が完成します。

■107キッズ弁当

お子様には箱根登山鉄道の引退車両「モハ1形 107号」モチーフのオリジナルデザインのお弁当箱をご用意。

唐揚げやスイーツ、パトカーやハートの形のかまぼこなどご自身で選んだメニューを詰めてテイクアウトができます。

春のおでかけを楽しむ作品販売

ちりんちりん&ギャラリー&ショップ千恵では、春のおでかけを楽しくしてくれるような作品を販売します。日本古来の染色技法を受け継ぐ LITMUS Indigo Studio から、藍染の T シャツやストール、バッグなどをセレクトしました。

【販売店舗】 ちりんちりん・ギャラリー&ショップ千恵



藤沢市本鶴沼に工房を構える LITMUS Indigo Studio が行う「灰汁発酵建て(あくはっこうだて)」は、藍の葉から作られる“すくも”という染料に、木灰の灰汁、日本酒や小麦ふすまを加えて発酵させた染め液で染めつける日本古来の藍の染色技法。

一度に大量に染められる合成藍による染色とは異なり、自然の作用に頼りながら手作業で行われます。

「こどもおしごとたいけん」選べる7つの職業体験を開催

鈴廣かまぼこの里では、さまざまなお仕事を体験できるイベント「こどもおしごとたいけん」を開催しています。お仕事をするとお給料の「かまぼこ給」がもらえて、ジェラートやかまぼここと交換できます。

これまで実施していた4つのお仕事「箱根登山鉄道の車掌さん」「お弁当屋さん」「かまぼこソムリエ」「お絵かき先生」に、新たに3つのお仕事「かまぼこ職人」「ちょうちん職人」「寄木職人」が加わります。

お仕事に取り組む真剣なまなざし、制服に身を包んだちょっと大人びた顔、お子様の様々な表情とともに親子でお楽しみいただけます。

詳細は <https://kamaboko.com/events/kidsjob/>



こどもおしごとたいけん 新たな3つのお仕事

(2022年3月1日より開催)

■かまぼこ職人※水曜日はちくわづくり体験のみ
場所:かまぼこ博物館 1F／参加費:1,760円(税込)

■ちょうちん職人※土日限定開催
場所:かまぼこ博物館 3F／参加費:1,100円(税込)

■寄木職人※土日限定開催
場所:かまぼこ博物館 3F／参加費:1,200円(税込)

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)
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>