

報道関係各位

株式会社 鈴廣蒲鉾本店

世界初*!伊達巻を配合した新感覚スイーツ 「伊達巻ジェラート」「伊達巻スムージー」「伊達巻チュロス」 2023 年 7 月 22 日(土)新発売

株式会社鈴廣蒲鉾本店(神奈川県小田原市 社長:鈴木博晶 以下「鈴廣」)は、伊達巻を配合した新感覚スイーツ「伊達巻ジェラート」「伊達巻スムージー」「伊達巻チュロス」の3種を新発売いたします。

伊達巻はお正月の食べ物というイメージがありますが、自然な甘みとほどよい塩味がジャムや生クリームとも相性が良く、鈴廣ではスイーツのように召し上がっていただく食べ方を提案してまいりました。そんな伊達巻をもっと身近に感じてほしいという想いから、このたび伊達巻を配合したスイーツを開発いたしました。

※2023年7月 日本国内における「スイーツ」として 自社調べ



■開発背景

●小田原の新たな観光名物を目指す

小田原伊達巻は、伝統のしっとりとした食感と上品な甘さが特徴です。そんな小田原伊達巻の特徴を活かして、新たな観光名物をつくろうと動き始めたのが今回の伊達巻スイーツ開発の始まりです。伊達巻をまるごとペースト状にするという斬新な発想が、食べた人を驚かせる新感覚のスイーツを生み出しました。

■開発エピソード

●スイーツとしてのクオリティを追求

開発の中心となったのは 3 人の若手開発者です。普段は練り製品を開発しているため、スイーツ開発はメンバー全員が初めて。伊達巻の魅力を引き出しつつ、スイーツとしてのクオリティを追求するため、食材の組み合せや配合を何通りも調整しながら試作を重ねました。約 1 年間の開発期間を経て、ついに伊達巻の風味を感じながらスイーツとして美味しく召し上がっていただける配合にたどり着きました。



【開発者のコメント】

組み合せるスイーツや食材を選ぶきっかけは"自分たちのすきなもの"でした。しかし、いざ試作してみると、思い描いていた食感に仕上がらなかったり、伊達巻の風味が強く出すぎてしまったりと、なかなか納得する仕上りにならず苦労をしました。メンバー以外の様々な社員にも試食をしてもらい、誰が食べても「美味しい」と感じてもらえる配合にたどり着いたときの達成感は忘れられません。かまぼこ屋にしか作れない唯一無二の伊達巻スイーツが、小田原の観光名物になれば嬉しいです。

(研究開発課 左:堀口 綾美 中央:佐々木 理乃 右:小川 あやの)

■商品特徴

●伊達巻とクリームチーズが相性抜群!「伊達巻ジェラート」

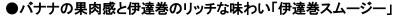
伊達巻とクリームチーズを練り込んだジェラートは、まるでチーズケーキのような味わい。なめらかで濃厚な味わいなのに、不思議とあっさり食べ切れる絶妙な甘さ加減がポイントです。伊達巻に入っている天日塩がジェラート全体の甘味を引き締め、最後まで飽きのこない味に整えています。

【伊達巻ジェラート】

価格:480円(税込)

販売場所:鈴廣かまぼこの里 汐風カフェ

鈴廣かまぼこ 江の浦店 鈴廣かまぼこ 御殿場店



伊達巻スムージーは、凍らせたバナナとペースト状の伊達巻を合わせ、 爽やかな酸味を加えて仕上げました。水を一切加えず、素材を贅沢に使 用した濃厚なスムージーは太めのストローでご提供いたします。バナナ 好きにはたまらない、大満足の飲みごたえです。

【伊達巻スムージー】

価格:400円(税込)

販売場所:鈴廣かまぼこの里 汐風カフェ



●外はカリッと、中はしっとり、シナモン香る「伊達巻チュロス」

伊達巻チュロスは軽やかな食感が特徴です。外側の皮はカリッと香ばしく、一方で中の生地には伊達巻のしっとりとした食感が感じられます。表面にはシナモンシュガーをまぶしており、噛んだ瞬間に爽やかな香りが口の中に広がります。食べ歩きにピッタリのサイズで、小腹が空いた時やお食事後のデザートとしてお召し上がりいただけます。

【伊達巻チュロス】

価格:350円(税込)

販売場所:鈴廣かまぼこの里 あげかま屋 すず天

【販売情報】

発売日 : 2023 年 7 月 22 日(土)

商品問合先 : 鈴廣かまぼこ株式会社 カスタマーセンター フリーダイヤル : 0120-07-4547(受付時間:9:00~18:00)



■ 会社概要

会社名:株式会社鈴廣蒲鉾本店 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 : 田口 / 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: https://www.kamaboko.com