

## 志岐蒲鉾本店の「お魚とうふ揚げ」が農林水産大臣賞を受賞 ～第74回全国蒲鉾品評会～

「揚げもの」部門の中で最も優れた商品に輝きました。

株式会社志岐蒲鉾本店（福岡県大川市、代表取締役：志岐 博通、以下「当社」）が製造・販売している「お魚とうふ揚げ」が、（一社）日本かまぼこ協会が主催する第74回全国蒲鉾品評会の揚げもの部門にて、最高賞である「農林水産大臣賞」を授与されることとなりました。当社は今回で通算6回目の農林水産大臣賞受賞となります。



お魚とうふ揚げ3個入

お魚とうふ揚げは、タラのすり身とお豆腐をベースに、にんじん・玉ねぎを配合した新感覚の揚げ蒲鉾です。お子様からご年配の方まで幅広い世代に親しまれる食感と繊細な日本人の味覚に寄り添う奥深い味わいを目指して開発しました。



商品イメージ

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社志岐蒲鉾本店 広報担当 志岐 和季 TEL：0942-62-6118 FAX：0942-62-2147 Mail：kazuki-s@shikikama.co.jp



こだわりのすり身

上級ランクのタラのすり身と福岡・八女の清流で造られた濃厚なお豆腐をベースに、試行錯誤を重ねた独自配合の“つなぎ”を配合して食感を楽しみやすいようドーム型に成型した後、蒸しと揚げの2段階の加熱を行っています。このように食材と製法にこだわりぬくことで、ソフトな食感の中にふっくら・しつとりの要素も加わった独特の食感を実現しました。更に、お魚の旨みとお豆腐の風味に、“つなぎ”がもたらすコクと、にんじん・玉ねぎの甘みが調和することで、素朴だけど奥深い味わいに仕上がっています。

当商品は、2014年3月に発売を開始。当社の直営店舗（福岡県大川市／<https://goo.gl/maps/taJtamb4JyX3CmP7>）及び百貨店直営店舗（大丸福岡店・岩田屋本店）で販売している他、九州北部エリア・関西・首都圏の食品スーパーマーケットでもお取り扱いいただいています。当社の公式オンラインショップ（<https://www.shikikama-onlineshop.jp>）においてもご購入いただけます。

#### ● 株式会社志岐蒲鉾本店 代表取締役 志岐 博通 コメント

今般、このような名誉ある賞を受賞させていただき大変嬉しく思っております。

当商品は、素材と製法にひと際こだわりをもって、開発・製造してきました。そのような当商品が評価されたことは、当社のものづくりへの姿勢や従事している従業員の日々の努力が評価されたとも受け取ることができ、そのことが何よりの喜びでございます。

これからも、当受賞に恥じることはないよう、お客様の期待を上回る品質向上と商品開発に邁進してまいります。

#### ● 全国蒲鉾品評会について

全国蒲鉾品評会は、昭和22年の第1回大会以降、毎年開催され、蒲鉾製造技術を競うとともに、同業者相互の情報交換の場として大きな枠割を果たしています。当品評会は、農林水産省後援のもと、厳正な審査を行い農林水産大臣賞や水産庁長官賞などが授与されます。

#### ● 株式会社志岐蒲鉾本店について

会社名：株式会社志岐蒲鉾本店                      代表者：代表取締役 志岐 博通  
所在地：福岡県大川市大字酒見180番地      創立年月：1961年7月（嘉永年間創業）  
主な事業内容：かまぼこをはじめとする水産練り製品の製造、販売。  
URL：<http://www.shikikama.co.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社志岐蒲鉾本店 広報担当 志岐 和季      TEL：0942-62-6118      FAX：0942-62-2147      Mail：kazuki-s@shikikama.co.jp