



天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

2025 年 6 月 20 日

報道関係各位

アラスカシーフードマーケティング協会

第 76 回全国蒲鉾品評会

富山県の老舗かまぼこ店 生地蒲鉾の「黒部産ネギと紅ショウガのふわ天」が

「アメリカ大使館アラスカシーフード賞」を受賞

特注トロフィーと上級グレードのスケソウダラすり身 1 トンを贈呈

アラスカシーフードマーケティング協会（本部：米国アラスカ州ジュノー）は、日本かまぼこ協会と全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会が主催する第 76 回全国蒲鉾品評会「アメリカ大使館アラスカシーフード賞」に協賛いたしました。本賞は、アラスカ産スケソウダラのすり身を原料とする商品の中から、特に優れた商品に贈られるもので、受賞者には特注トロフィーとともに、上級グレードすり身 1 トン、またはそれに相当する販促支援が副賞として提供されます。



（左）アメリカ大使館 農産物貿易事務所 エリク・ハンセン 所長

（右）生地蒲鉾有限会社 代表取締役 中陳 新平 様

本年は、富山県黒部市の老舗かまぼこ店、生地蒲鉾有限会社の「黒部産ネギと紅ショウガのふわ天」が受賞いたしました。アラスカ産スケソウダラの上質なすり身に、黒部産の新鮮なネギと紅ショウガを練り込んだ風味豊かな練り天で、しなやかでふんわりとした食感が特長です。



天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

アラスカのスケソウダラは、海の生態系を守りながら、水産資源がずっと先の将来にわたって持続されるよう、厳しい管理のもとで漁獲されています。このような取り組みは、サステイナブル（持続可能）な漁業の成功例として世界中で高く評価されており、天然の水産資源を対象としたサステイナブルな認証漁業としての規模は世界最大を誇ります。



アラスカ産スケソウダラのすり身には、良質なたんぱく質が豊富に含まれており、「高タンパク」「低カロリー」「低脂質」という特長があります。そのため、アラスカ産スケソウダラのすり身を原料にした練り製品は、健康で強い身体づくりをサポートし、手軽に美味しく栄養補給ができる食材として注目されています。

アラスカシーフードマーケティング協会は今後も、アラスカ産スケソウダラがアメリカの優れた水産資源であることの価値訴求と認知向上に向けた活動に邁進してまいります。

■生地蒲鉾有限会社 代表取締役社長 中陳 新平 様 コメント

当社の蒲鉾は、ふわふわとした食感を意識しており、そのベースとして全商品にアラスカ産スケソウダラの特注グレードのすり身を使用しています。アラスカ産スケソウダラのグレードの高いすり身は、色が白く、品質も良く安定している点が魅力です。また、坐りに優れ、しなやかで弾力のある食感が特徴です。良い原料を使った商品を食べていただくことで、アラスカ産スケソウダラのすり身の確かな美味しさをより多くの方々に知っていただけたと思います。持続可能性に加え、おいしさ、そして高品質を兼ね備えたアラスカ産スケソウダラのすり身の魅力を今後も PR していきたいです。

全国蒲鉾品評会とは

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、新製品開発に役立つ同業者相互の情報交換の場として大きな役割を果たしています。この品評会は、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。

生地蒲鉾（いくじかまぼこ）有限会社について

創業昭和二年から続く生地蒲鉾では、全国名水百選に選ばれた黒部の名水を使い、素材にこだわった商品をお作りしています。生地蒲鉾では「人」による製造工程を大切に、細工かまぼこや笹焼きの型にすり身を詰める仕事は、現在でも人の手によって行われています。

公式ウェブサイト：<https://www.kamaboko.org/>





天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

アラスカシーフードマーケティング協会について

アラスカシーフードマーケティング協会（ASMI）は、「持続可能（サステイナブル）」な水産資源を活用した経済発展を促進するために設立された、アラスカ州とアラスカ水産業界の官民パートナーシップです。アラスカ産水産商品の価値を向上させることを目的に、一般消費者、業界関係者を対象とした様々な活動を世界各国で展開しています。詳しくは公式ウェブサイト、公式 SNS をご覧ください。



天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

公式ウェブサイト：<https://japanese.wildalaskaseafood.com/>

Instagram：[@alaskaseafoodjapan](https://www.instagram.com/alaskaseafoodjapan)

Facebook：<https://www.facebook.com/ASMIJapan/>

本件に関するお問い合わせ先
アラスカシーフードマーケティング協会 PR 事務局（株式会社 K&L 内）
E-mail: ASMIJapan@klt.co.jp