

お魚たんぱくで
健やかに
かまぼこの里で
作って食べて
未病改善



小田原の特産品「かまぼこ」の主な原材料は、高たんぱく質・低脂質なお魚。
小田原風祭の「かまぼこの里」で、鈴廣の歴史や素材へのこだわり、伝統の知恵が現代の健康づくりにどのように生かされているかを学び、食への理解を深めましょう。

日 時 2025年 12月20日 土 9:00~12:00

集 合 場 所 箱根登山電車「風祭駅」南口(かまぼこの里口) 9:00 集合

会 場 かまぼこの里 (小田原市風祭245)

参 加 費 2000円 (手作り体験教室参加費含む)
※当日現金でお支払いいただきます。

定 員 20名

対 象 神奈川県在住、在勤の方 (ただし、小学生以下は保護者同伴)



- プログラム
- 1 手づくり体験教室参加
かまぼこやちくわの手作り体験をします。(エプロン、帽子はご用意があります)
※すり身には、卵、えびの特定原材料を使用しています。
 - 2 かまぼこの里内見学
 - 3 講話「健康寿命をのばす“魚のちから”」～生活習慣病予防のカギはたんぱく質にあり～
講師：研究開発部魚肉たんぱく研究所 所長 植木 暢彦 氏

申 込 方 法 メールまたは電話で事前に
① 氏名 ② 住所(市区町村まで) ③ 電話番号(日中連絡が取れるもの)
④ メールアドレス をお知らせください。 申込締切 **12月12日(金)**
事前申込制、先着順とし、定員に達した場合は受付を終了します。
※メールでお申込みの場合は、件名を「かまぼこ」にしてお送りください。



申込メール
QRコード

申込・お問合せ先：公益財団法人かながわ健康財団 健康づくり課 (平日 9:00~17:00)

☎ 045-243-2008 ✉ kanagawa-kenkou@khf.or.jp

主 催 神奈川県 [受託 公益財団法人かながわ健康財団] 協 力 鈴廣かまぼこ株式会社