

【角上魚類】新潟直送の国産養殖「活メ佐渡サーモン」を期間限定で販売開始。

刺身や寿司、揚げたてのサーモンフライなどで 6 月中旬まで提供。



～活メ佐渡サーモン 生け簀に潜入（【公式】角上魚類チャンネル）～
角上魚類の Youtube チャンネルでは、現地に足を運んで撮影してきた水揚げの様子を配信中です！

角上魚類ホールディングス株式会社(以下、角上魚類)では、「活メ佐渡サーモン」を期間限定で販売しています。佐渡サーモンは、弓ヶ浜水産株式会社（本社：鳥取県境港市、ニッスイグループ企業）が新潟県 佐渡島で育成した国産養殖サーモンです。

新潟県 寺泊を発祥の地とする角上魚類は創業時より、新潟で水揚げされる新鮮で美味しい日本海の幸をお客様に召し上がって頂けるように努めてまいりました。新潟県 佐渡島で育った「活メ佐渡サーモン」は、まさに私たち角上魚類がより多くのお客様に届けていきたい新潟の幸です。

佐渡サーモンの水揚げは 5 月初めから 6 月中旬ごろまでの限られた期間です。初夏のわずかな期間の間に、活メ佐渡サーモンの魅力を余すことなくお伝えするため、販売期間中は角上魚類全店で丸々一尾から、刺身用のサク取り、炙りや巻物まで入った佐渡サーモンづくしのお寿司、揚げたてのサーモンフライなど様々なスタイル、レシピで販売しております。ぜひ、この機会に期間限定「活メ佐渡サーモン」をお召し上がりください。

高品質・高鮮度な活メ佐渡サーモン

佐渡サーモンの大半は新潟県胎内市でふ化し、越後朝日飯豊連峰を源とした胎内川の伏流水、どっこん水（独鈷水）が使用し育成されています。どっこん水は古くから地域で親しまれてきた清らかで良質な自然水であり、その自然の恵みによって、稚魚は大切に育てられています。稚魚は、日本海 佐渡沖の養殖場で、透明度が高く深い水深と早い潮流によって伸び伸びと元気に育ち、引き締まった身質、良質な脂のりに仕上がっていきます。



大きく育った佐渡サーモンは水揚げ後、即、1 尾ずつ丁寧に活メを行っています。これには手間とコストがかかりますが、活メによって血抜きされたサーモンはより長い時間、高鮮度を保ち、生臭さも低減でき、サーモンの旨みをしっかりと感じて頂けます。



高品質、高鮮度の活メ佐渡サーモンは徹頭徹尾こだわって育てられた国産サーモンです。特に今シーズンの佐渡サーモンは、例年以上に魚体が大きくて脂もしっかりとのっている、と角上魚類の担当バイヤーが太鼓判を押すほどの品質。ぜひ多くのお客様にお召し上がりいただけるよう、角上魚類は取

り組んでおります。

右上：角上魚類 活メ佐渡サーモンイメージラベル

左下：活メ佐渡サーモンを使用した寿司各種

【報道関係の方から本件に関するお問合せ先】

角上魚類ホールディングス株式会社 広報管理課 担当者名／小原

電話番号／048-720-8197（受付時間 9:00～17:00）メールアドレス／kaku_kohokanri@kakujoe.co.jp

角上魚類 全店で「親切係」がご案内いたします

活メ佐渡サーモン 気になることがあれば、黄色い帽子の「親切係」におまかせください

角上魚類の対面売場にはまるで市場のように毎日たくさんの魚が並び、初めて見るような魚も多く、食べ方や調理法がわからずご注文に戸惑うお客様も。

角上魚類では、知識豊富な「親切係」という魚のコンシェルジュのようなスタッフを全店に配置しております！魚の特徴や美味しい食べ方、身おろしのアドバイスなど、お客様においしく魚を召し上がって頂けるようにサポートしています。



角上魚類 日野店 親切係 新牧さん

活メ佐渡サーモン 各種ご用意しております



■鮮魚対面売場では、1尾丸ごとから切身まで

お客様のご要望にあわせて、無料で身おろしいたします。三枚おろしや切身、お刺身用にサク取りなど、お好みの調理方法をお申し付けください。

対面売場 佐渡サーモン：お召し上がり方にあわせて自由にオーダー
佐渡サーモン切身：トレーパックしてご用意も



■脂のりばっちりの活メ佐渡サーモンをお刺身で

脂のりの良い良質な活メ佐渡サーモンをお刺身でどうぞ。すぐに召し上がれるお刺身盛りや、サク取りなどお好みにあわせてご用意しています。

佐渡サーモン刺身 1パック6切入り 480円(消費税込)：この他に旬魚と盛り合わせたタイプなども

佐渡サーモン刺身用サク：手巻き寿司やポキ丼など、レシピにあわせて

調理できます

■サーモンを堪能できるセットや押し寿司などバラエティ豊富な品揃え

イクラをあしらった「佐渡サーモンづくし」は炙りや巻きものなども入り、1皿で佐渡サーモンを味わい尽くせる1品に。

寿司 佐渡サーモンづくし 1パック 750円(消費税込)：活メ佐渡サーモンの味わいが満遍なく楽しめるセット

寿司 佐渡サーモン6貫 500円(消費税込)：とろけるような脂とサーモンの旨みを堪能



■お店で手作り 揚げたてサーモンフライも

サクサクの衣に、ふんわり美味しいサーモンがお楽しみいただけるサーモンフライは揚げたてで店頭に並びます。この他、活メ佐渡サーモンの味わいをダイレクトに楽しめる塩焼きや南蛮和えなど、魚屋こだわりのお惣菜をお店で手作りしています。



佐渡サーモンフライ 1盛 350円(消費税込)：揚げたてご用意

佐渡サーモン南蛮漬 1パック 400円(消費税込)：野菜と一緒に南蛮酢と和えて

この他にも多数取り揃えて、ご来店をお待ちしております！

《角上魚類 お店の営業時間は公式サイトでご確認ください。》

[角上魚類 店舗一覧 kakujo.co.jp/shoplist](http://kakujo.co.jp/shoplist)

※写真はすべてイメージです。

※店舗により上記商品の取り扱いがない場合や形状の異なる場合がございます。また水揚げ状況により価格、内容やトレーに変更のある場合がございます。

【報道関係の方から本件に関するお問合せ先】

角上魚類ホールディングス株式会社 広報管理課 担当者名／小原

電話番号／048-720-8197（受付時間 9:00～17:00）メールアドレス／kaku_kohokanri@kakujo.co.jp

動画で実際の水揚げをご紹介します

YouTube [【公式】角上魚類チャンネル](#) で、活〆佐渡サーモンの水揚げの様子などがご覧いただけます！



[活〆佐渡サーモン 生け簀に潜入（【公式】角上魚類チャンネル）](#)

実際に角上魚類の動画スタッフが現地に足を運び、撮影してきました。

佐渡沖の生簀で元気に泳ぐ佐渡サーモンや、水揚げから全量活〆の迫力ある様子など、その鮮度感が伝わってきます。「だから活〆佐渡サーモンは美味しいんだ！」と納得して頂けること間違いなしです。

ぜひご覧ください！

活〆佐渡サーモン（[【公式】角上魚類チャンネル](#)）

角上魚類では、今シーズン以降も活〆佐渡サーモンの特徴「高品質・高鮮度」を生かした商品を展開予定です。多くのお客様に 新潟県産の活〆佐渡サーモンの可能性、美味しさをお届けし、これからの角上魚類へのご期待にお応えできるよう、さらに取り組んでまいります。

※入荷・販売状況は仕入状況により異なります。また当日の販売数量がなくなり次第終了となります。

※販売期間および販売店舗は、変更となる場合があります。入荷状況に関しましては各店舗にお問合せください。

角上魚類ホールディングス株式会社について

〈会社概要〉

社名／角上魚類ホールディングス株式会社

代表者／柳下浩伸

設立／1976年5月18日

2016年4月1日「角上魚類株式会社」より商号変更

本社／〒940-2502 新潟県長岡市寺泊下荒町 9772-20

事業内容／鮮魚店等のグループ会社の経営方針策定および経営管理等

URL／<https://www.kakujoe.co.jp/index.php>

目指すは「日本一の魚屋」

魚が好き。お客様が好き。

皆の幸せのために「損得よりも善悪で判断」し、個人の工夫が活かせる現場は活気で満ち溢れています。

当社の目指す日本一とは、決して売上高や店舗数といった規模のことではなく、商品の質、店の質が日本一ということです。

それはすなわち、店で働く社員の質、取り扱う商品の質、会社経営の質が日本一ということなのであり、日本で一番、お客様の役に立つ魚屋になることです。

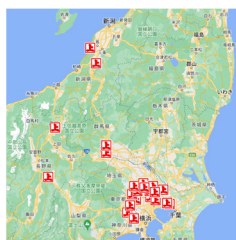
角上魚類はこれからも美味しい魚を、より多くのお客様の食卓へお届けするため店舗展開を進め、躍進してまいります。

Google Maps [角上魚類店舗一覧](#)より

角上魚類は関東信越に展開しております

新潟県 寺泊港、豊洲市場、そして日本各地の漁港から、日々、新鮮な魚介類をご用意しております。

▶ [Google Maps 角上魚類 店舗一覧](#)



【報道関係の方から本件に関するお問合せ先】

角上魚類ホールディングス株式会社 広報管理課 担当者名／小原

電話番号／048-720-8197（受付時間 9:00～17:00）メールアドレス／kaku_kohokanri@kakujoe.co.jp