

角上魚類が贈る「冷凍 こだわり押寿司」新登場。 穴子、ずわいがに、焼き鯖の 3 種がレンジで簡単調理可能に。



角上魚類ホールディングス株式会社(以下、角上魚類)では、2025 年 5 月より「冷凍 こだわり押寿司」3 種の販売を開始しました。具材は、煮穴子、ずわいがに、焼き鯖の 3 種類。-18℃冷凍で販売し、自宅でレンジ調理するだけで手軽に作りたてのような味わいが楽しめるのが特徴です。

角上魚類の各店舗 冷凍コーナーで販売のほか、関越自動車道 赤城高原サービスエリア(上り)でも購入が可能となっています。

こだわりの企画開発によって完成した冷凍 こだわり押寿司

冷凍食品の需要はコロナ禍を経てなお一層増加傾向にあり、角上魚類でも定番品のフライやグラタンなどのほか、手軽にアクアパッツアなどが楽しめるミールキットやプレミアムな海鮮シュウマイなど、この数年の間に多くの新商品を展開してきました。今後もより高品質で、かつ手軽に楽しめる冷凍食品の需要は高まっていくと予測されることから、次に注目したのが「冷凍の寿司」でした。

角上魚類の寿司、といえば魚屋ならではのネタの新鮮さや厚み、そのコストパフォーマンスの高さにご好評を頂いております。今回の冷凍 こだわり押寿司でも、魚屋だからこそこのこだわりとして意識したのはやはり、メインとなる具材の旨さ、そして寿司飯や他の具材とのまとまり、バランス感です。

さらに、冷凍保管する事によってそのおいしさが損なわれることはないのか、レンジ調理だけで本当にできたてのような押寿司が楽しめるのか、今までに経験の無い「冷凍寿司」ならではの多くの課題に直面しましたが、岩手県の水産加工会社である株式会社三笑（本社：岩手県大船渡市 以下、三笑）と協業させて頂く事で、その高い冷凍加工技術で数々の課題をクリアしました。

煮穴子、ずわいがに、焼き鯖の 3 種



岩手県大船渡市の水産加工メーカーである三笑は、地元大船渡で水揚げされた魚介類を使用したワンフローズン商品を長年手掛けるとともに、さらに世界的なトレンドを見据えて冷凍の寿司を自社開発するなどしています。

その豊富な経験と技術が、今回の角上魚類の冷凍 こだわり押寿司を可能にしてくれました。

企画段階から何度も何度も試作、検食を重ね、ブラッシュアップされたのが今回の 3 種の冷凍 こだわり押寿司です。

調理は簡単！電子レンジで温めるだけ



ご家庭での調理はとても簡単です。箱から取り出したら、袋に少し切り込みを入れて、冷凍のまま、電子レンジで 5 分ほど温めるだけ。そのまま少し待つと余熱で全体がふくら仕上がります。

トレイから取り出せば、一切れずつに切り目が入っているので、お皿に載せて食べるだけ。

ほんのりとあたたかく、ふんわりしつりの口当たり、具材の旨みが広がります。

玉子焼きを巻き込んだ煮穴子、ずわいがにと焼き鯖にはガリ入りの酢飯を使用等々、実際に店舗で販売している押寿司と変わらない工夫とその味わいに「これが冷凍とは！」と驚いて頂けること間違いなしです。

温まったらお皿に盛り付けるだけで OK！

【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

具材は煮穴子、ずわいがに、焼き鯖の 3 種類、それぞれに工夫がたっぷり

魚屋 角上魚類こだわりの押寿司は酢飯も美味しい！
国産米を使用し、それぞれの具材にあわせて工夫も凝らしています。

■煮穴子

醤油、砂糖、酒で甘口で穴子はやわらかく煮てあり、とろけるようなおいしさです。
酢飯には煎りゴマと甘じょっぱいたれを混ぜ込み、煮穴子と一体感を。さらに、中に玉子焼き、かんぴょう、ホウレンソウを巻き込んであり、優しい味わい。別添の煮ツメをかけてどうぞ。
甘めの醤油ベースの味わいですがしつこくなく、重過ぎない食べ口に仕上げられています。



煮穴子 冷凍こだわり押寿司 1 本(8 切れ入り) 税込価格 1600 円



■ずわいがに

甘みのあるずわいがには、ほぐし身にしてたっぷりとのせています。
酢飯には煎りゴマと、細かく刻んだガリを混ぜ込んで、甘酸っぱく少しピリッとしたアクセントをきかせています。カニの旨みに煎りゴマの風味、ガリの酸味が後引くおいしさで、ペロリと 1 本食べてしまいそうな押寿司になっています。

ずわいがに 冷凍こだわり押寿司 1 本(8 切れ入り) 税込価格 1600 円

■焼き鯖

香ばしい焼き鯖には、身が厚く、脂ののったサバを使用しました。ボリューム感、ジューシーな脂の甘み、サバの旨みがたまりません。
酢飯にはずわいがにの押寿司と同様に、煎りゴマと、細かく刻んだガリを混ぜ込んでいます。サバの旨さに、アクセントの効いた酢飯がぴったりのバランスで、おいしく召し上がって頂けます。



焼き鯖 冷凍こだわり押寿司 1 本(8 切れ入り) 税込価格 1500 円

手軽にお召し上がりいただけます

「冷凍 こだわり押寿司」は箱入り個包装です。レンジ調理方法など詳細説明は箱に記載してございます。
直火や湯煎、解凍等の処理は必要ございませんので、手軽にお召し上がり頂けます。



『冷凍 こだわり押寿司』商品概要

- 商品名：「煮穴子 冷凍 こだわり押寿司」、「ずわいがに 冷凍 こだわり押寿司」、「焼き鯖 冷凍 こだわり押寿司」
- 商品内容：各種 箱・個包装 1 本 (8 切れ) 入り
- 販売期間：2025 年 5 月 1 日 (木) ～
- 保存方法：要冷凍 (－18℃以下で保存してください)
- 販売金額：1,500～1,600 円 (税込)
- 販売場所：角上魚類 各店舗、関越自動車道 赤城高原サービスエリア (上り) ショッピングコーナー
- ・販売者：角上魚類ホールディングス株式会社
- ・製造者：株式会社 三笑

この他、当社 EC サイトでも今後の販売を計画しております。

※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がございます。また仕入れ状況等により価格、内容や外装トレイ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@kakujoe.co.jp

角上魚類の寿司を自宅でいつでも召し上がっていただきたい 冷凍押寿司への想い

角上魚類 商品企画本部 寿司開発指導部長 金澤秀夫



「自宅でいつでも、簡単に、角上魚類の押寿司を召し上がっていただきたい」
角上魚類の押寿司はその味に常にこだわってきました。だから、冷凍押寿司だからといってその部分に手を抜くようなことはしたくない。今回の冷凍押寿司の企画が立ち上がってから、試行錯誤を繰り返し、やっと、お客様に美味しいと思って頂ける、と自信の持てる冷凍寿司が完成いたしました。

今回、その冷凍加工技術で我々の開発に力を添えてくれた株式会社三笑の皆さんには、何度も試作を繰り返していただき、ご苦労を掛けてしまいましたが、そのおかげで、店舗でご提供している押寿司と限りなく近いものになったと思っています。

多くのお客様に、ご自宅で手軽にいつでも角上の押寿司を楽しんでいただければうれしいです。

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なのです。

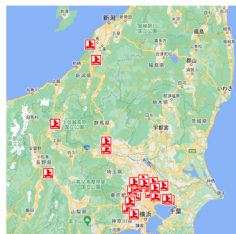
角上魚類はこれからも美味しい魚を、より多くのお客様の食卓へお届けするため店舗展開を進め、躍進してまいります。

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