

酷暑にこそ、食べたい！なぜ？夏に食べたくなる…「夏は天ぷら」好調！

角上魚類、真夏の天ぷらフェアを全店で 8 月 1 日～8 日開催！

揚げたてのえび天やかき揚げなどが勢ぞろい！角上魚類全店で各種取り揃えてお待ちしております



天ぷら盛合せやかき揚げなど多彩なメニューをご用意

角上魚類ホールディングス株式会社（以下、角上魚類）では、8 月 1 日(金)～8 月 8 日(金) 角上魚類全店で(※)、真夏の天ぷらフェアを開催いたします。

※惣菜の取り扱いのある店舗のみでの開催です。（一部、加工設備の無い店舗もございます。予めご了承ください）

なぜ、暑い夏に天ぷらが食べたくなるの？

角上魚類のお惣菜コーナーは常にお客様の絶えない人気の一角です。

「穴子天を 2 本ちょうだい」

「えびかき揚げを 3 個とハモ天ぷらを 1 盛で」

お好みの品を欲しい分だけ、できたてが買えるのがうれしいと、お客様からご好評を頂いています。毎日 50 種類以上のお惣菜やお弁当類が並び、にぎわっております。(※)

※郊外路面店舗の平均陳列種類数より（店舗規模により前後する場合がございます）

お惣菜コーナー【草加店】



そんなお惣菜コーナーで暑い季節に特に人気を集めるのが「天ぷら」です！

えびや穴子、ハモにイサキなど季節の鮮魚の天ぷら、さらにかき揚げや盛合せなどがいずれも売れ行きアップするのが、暑い夏なのです。その人気ぶりは年々上がっており、2024 年の夏は同年の秋と比べると、およそ 1.3 倍の売れ行きでした。(※)

※2024 年惣菜部門 天ぷらライン売上高実績値より

【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



「夏は天ぷら」それにはいくつか理由があるとされています。

まず、ひとつには「そうめんなどの麺類メニューが人気の季節だから」だと言われています。冷たい麺は日本の夏の定番、そしてその隣には天ぷら、という訳です。

さっぱり冷たいそうめんや蕎麦に、カリッと揚げた天ぷらは鉄板の組み合わせですね。

天ぷらを買って帰れば、あとはおうちで麺をゆでるだけで、夏のおいしい食卓が完成です。

旬の鮮魚を天ぷらに 入荷次第で様々な魚種をご用意します

そして、もうひとつ有力とされる説が、「暑くて、自宅で油を使った調理を避けたいから」です。

ただでさえ暑い夏に、さらに火を使って油で揚げる天ぷらは、想像するだけで汗が吹き出そう…できれば避けて通りたいところです。そのため、他の季節と比べて夏は、ご家庭での揚げ物調理の頻度は低くなりがちだそうです。

でも、揚げ物は食べたい、おいしい季節の天ぷらを味わいたいという気持ちにはあきらめず、調理済みのお惣菜を購入する人が増えるのだと言われています。



角上魚類では、暑い夏、おいしい天ぷらを食べたい！という皆様の気持ちに応える「真夏の天ぷらフェア」を開催いたします！
鮮魚専門店ならではの季節の旬のものや、鮮度抜群の食材をご用意し、多種多彩な天ぷらを取りそろえてお待ちしております。

角上魚類 真夏の天ぷらフェア



■実施店舗
角上魚類 惣菜取扱店舗全店

《角上魚類 お店の営業時間や惣菜の取扱いは公式サイトでご確認ください。》
[角上魚類 店舗一覧 kakujoe.co.jp/shoplist](http://kakujoe.co.jp/shoplist)

■開催日時
8月1日(金)～8月8日(金)
時間は各店舗の営業時間に準じます。

フェア期間中は各店の惣菜コーナーにおきまして、天ぷら盛合せをはじめ、各種人気のネタを豊富に取り揃えさせていただきます。

衛生環境の整備や安全に配慮した導線の確保を行い、お客様と従業員の安全・安心を第一に販売してまいります。

お惣菜コーナー【前橋店】



※上記販売日時であっても販売状況やお客様の安全状況等を鑑みて終了とさせていただく可能性がございます。
※惣菜の取り扱いのある店舗のみでの開催です。(一部、加工設備の無い店舗もございます。予めご了承ください)

【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

天ぷらを堪能！ 真夏の天ぷらフェア～多彩なラインナップ～

レギュラー人気の品から季節の鮮魚各種までご用意しております！

定番中の定番、天ぷらの王道 えび天は大サイズのエビを使用し、プルプルのおいしさがたまりません。一本ものの大きな穴子を使用した天ぷらは迫力の大きさ！さっくり揚げた衣の中からほっこりふわふわの身が現れます。さらにえび天や穴子天のほか、イカ、キス、メゴチといった江戸前天ぷらネタも入ったお得な盛合せもあります。



えび天
1本 税込価格 180 円



穴子天
1本 税込価格 400 円



えびかき揚げ
1個 税込価格 300 円



天ぷら盛合せ
1パック 税込価格 980 円

季節の旬にあわせ、日ごとに替わるネタも注目です！

ふんわり白身の太刀魚は優しい味わいと脂のりの良さが天ぷらと相性バッチリ。甘えびはその持ち味である甘みをぎゅっと味わえます。クセのない白身がおいしいいさきは、その淡白ながらも上品な風味が天ぷらによく合います。骨きりしたハモはサクサクの衣でその旨みとふんわり食感がより引き立てられます。

この他にも、ヒラメや真鯛、アオリイカ、メゴチにノドグロ、ワカメなどなど、角上魚類ならではのネタを日々、ご用意しています。



太刀魚



甘えび



いさき



はも

※旬のネタについては入荷次第のご用意です。また、価格も当日の入荷状況によって変動いたします。

また、この他にも、フライや南蛮漬けなど揚げ物各種をご用意しております。ぜひ、お試しくださいませ。

《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。入荷状況により内容、容器等の異なる場合がございます。

※水揚げ状況などにより、入荷の無い場合がございます。また、店舗により、一部商品の取り扱いがない場合がございます。予めご了承ください。

※商品は豊富にご用意いたしますが、売切れの際はご容赦ください。

【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

角上魚類の天ぷら おいしさの秘密

人気の「えび」 素材厳選、店内で一から調理しています

角上魚類では、えび天のほか、えびフライやジャンボえびフライ、さらにはえび天重といった「えび」惣菜メニューをご用意していますが、いずれも高い人気を常に誇っています。



えび天やえびフライなどに使用しているのは、肉厚で弾力感がある身質のブラックタイガーです。えびの旨み、甘みがしっかり感じられるものを選定しています。ブラックタイガーのサイズは実は国際基準で決められています。角上魚類では、その中でも全長 13cm 前後（無頭の状態）で、一般的な流通サイズの中では上位にあたる大きなサイズのものを使用しています。大サイズのブラックタイガーですから、プリとした食感は存在感抜群。えびの旨みが口いっぱい広がります。お客様により高品質で、美味しいえびを召し上がっていただきたい。その思いから、角上魚類バイヤーや惣菜企画担当者たちが厳選したえびを使用しています。

カリと揚げたえび天

また、その後の調理加工では、殻をむいて尾の水分や汚れをきれいに取り除く、背ワタを取り除く、えびのすじ切りをする、などの下処理からすべてを店内で、一尾一尾、丁寧に行っています。その後、冷めても衣サクサクで美味しく召し上がっていただけるように、角上魚類オリジナルで調合した天ぷら粉の衣をつけて、カリと揚げていきます。

従業員が丁寧に調理加工し、安心安全でおいしいえび天がご提供できるように日々努めています。



下処理も丁寧に一尾ずつ行っています

この夏 復活！極厚えびかき揚げ



直径は 10cm 以上、厚みは 6.5cm 超！その迫力の大きさから店頭で大人気だったかき揚げですが、調理工程や人員などオペレーションの事情から、およそ 3 年前を最後に一時、販売を休止。以来、お客様から復活を望む声をたくさん頂戴しておりました。

そこで、惣菜企画担当者たちが、作っては食べて改良、また作って食べて改良…の試行錯誤を繰り返し、製造オペレーションを見直すなどに製造現場の改善に取り組み、ついに！この夏、復活販売となりました。

プリプリのえびを載せたサクサクのかき揚げ、極厚の存在感が早くも店頭で人気を集めています。

極厚かき揚げが復活しました！

魚屋 角上魚類では、全力で天ぷらをご用意しています！

酷暑に負けず、まだまだ続く夏を元気に過ごしていただけるように、全力で天ぷらをご用意！ご来店いただく皆様においしい天ぷらでご満足いただけるよう、準備を整えてございます。

【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 全店で「親切係」がご案内いたします

お魚のことは、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、お客様においしい魚を召し上げて頂けるようにサポートしています。

角上魚類 小平店 親切係 新牧さん



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。

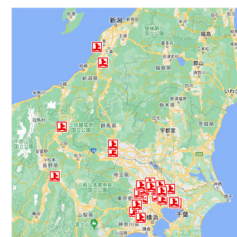
Google Maps 角上魚類店舗一覧より

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