

手のひらからはみ出す！角上魚類の「角上うなぎおにぎり」登場。

**土用の丑の日に向けてたっぷりのうなぎ蒲焼きを使用した、
圧倒的な大きさと具材の贅沢さにこだわったおにぎり第三弾！**



角上魚類ホールディングス株式会社（以下、角上魚類）では、人気のおにぎりシリーズとして「角上うなぎおにぎり」を、角上魚類全店で 6 月下旬より順次販売開始いたします。



手のひらよりも大きい！

暑い季節に食べたくなるのが『うなぎ』。
今年の夏も猛暑が予想され、夏バテ対策は必須です。土用の丑の日は 7 月 19 日(土)ですが、それまで待ちきれないという皆様に、おいしいうなぎおにぎりをご用意いたしました。

角上魚類では、これまでも圧倒的な大きさと具材の贅沢さにこだわったおにぎりを販売してきました。たらか、明太子に次ぐ第三弾としてリリースするにあたり、そのビジュアルはもちろんのこと、メイン具材の選定や握りデザイン、配分、さらに中身具材の組み合わせなどを徹底的に追求し、何回も試作を繰り返して、今回のリリースに至りました。

店頭に並ぶその姿はごろりと大きく、手のひらからはみだしてしまうほどの圧倒的サイズは、もちろん健在です。うなぎ好きにも十分ご満足いただけるよう、具材の味、量、バランスにもことごとくこだわったうなぎおにぎりをぜひお試しください。



店頭販売イメージ

【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

上にも中にも、うなぎ蒲焼きたっぷり

角上魚類 うなぎおにぎり おいしい 3 つのポイント

「角上うなぎおにぎり」 1 個 税込価格 **450 円** (粉山椒 小袋付)



1. 驚きのサイズ

手のひらからはみ出すほどの幅と厚みで、食べ応え抜群！

ずっしりとした量感がたまりません。

成形する際には米をつぶさないように注意し、ふっくらと形を整えて優しい食感に仕上がっています。

2. うなぎ蒲焼きをたっぷり使用

香ばしい焼き目に、照りつりのタレをあわせうなぎ蒲焼きを厚めにスライスして、上に 3 枚。さらに中には刻んだうなぎ蒲焼きを入れて、どこから食べてもうなぎが口にあふれます。使用しているうなぎ蒲焼きは 1 尾 200g 以上の大サイズで、脂がのって旨みたっぷりです。

3. おいしいお米

契約農家から仕入れる国産米を、角上魚類専用にブレンドし炊き上げたお米を使用しています。ふっくら炊かれたお米は甘みがあり、蒲焼きタレとの相性もばっちりです。

うなぎの旨みと脂、さらに甘めのタレがジュワつとしみ込んだ味わいがたまりません。



■ 粉山椒の小袋付です。お好みで使用して頂くと風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。

■ そのままでも召し上げて頂けますが、電子レンジ 500W で 50 秒ほど温めて頂くと、よりおいしく召し上がって頂けます。
(温め時間は機器によって異なります。お好みにあわせて調節してください)

※ 温め直後は非常に熱くなっております。やけどには十分ご注意ください。



角上魚類全店でお取り扱いしております。

《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 kakujoe.co.jp/shoplist](http://kakujoe.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@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



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。

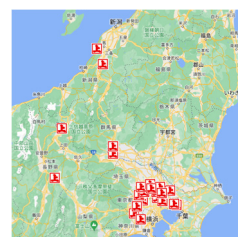
Google Maps 角上魚類店舗一覧より

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