

角上魚類、冬の味覚「あんこう」始動！ 市場直送の鮮度抜群あんこうを使った鍋セットや唐揚げが登場。



市場から直送のあんこうを、店舗で調理加工しています

角上魚類ホールディングス株式会社（以下、角上魚類）では、今年も冬の味覚の代表格「あんこう」がはじまりました。上魚類全店で鮮度抜群のあんこうを使用した各種ラインナップをご用意しております。

市場直送！ビッグサイズのあんこうをお店でさばきます



この日のあんこうは日本海産 13Kg 超！

過酷な猛暑もついに遠のき、徐々に冬の気配が近づいてきました。そうなると思いたくなるのがあたたかいお鍋。お鍋でおいしい魚は限りなくたくさんありますが、この季節にこそ食べるべき魚と言えば、そう、「あんこう」です。

でっけい太ったからだに大きな口、ぬめぬめとつかみどころのないようなその姿に圧倒されますが、その独特の外観とは裏腹に、上品な白身やゼラチン質の皮など、その美味しさにさらに驚かされます。

10 月も半ばを過ぎると、角上魚類 各店にはあんこうが丸ごと一尾、市場から届くようになります。もちろん天然。バイヤーが市場で目利きした鮮度抜群のあんこうです。一尾あたりの大きさ 6kg、7kg はざらで、10kg 超の大型あんこうが丸ごと詰められた発泡スチロール箱が何箱も積み上げられます。

これを届いた端からバシバシとさばき、鍋セットや惣菜コーナーの唐揚げなどに変えて提供していきます。

写真撮影は 10 月下旬でしたが、当日入荷したあんこうは、日本海産 13kg を超えるビッグサイズ！発泡スチロール箱いっぱい丸ごと一尾がみちみちと詰まっていたり取り出すのも大変な重さでした。

【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

店舗で鮮魚担当スタッフが一尾ずつ、丁寧にさばきます

いろいろな部位を切り分けて、整えていきます



あんこうはその全身をぬめぬめとした粘膜でおおわれているため手や刃が滑りやすく、さばくのに慣れたスタッフでも注意が必要。
大きな出刃包丁を駆使し、力強く皮を引いたり、時には骨を叩いたりしています。

口の上にはあんこう独特のアンテナが見えます



まずはヒレや尾を落として、皮をむいていきます。
このヒレや尾、そして皮は、ゼラチン質でプルプルとおいしくなる部位ですので、絶対に捨てません！
スタッフは、さばいた部位を丁寧に分けて、あんこうを余すことなく堪能できるようにしていきます。

尾とヒレ、 体をおおっていた皮

あんこうならではの珍味「あん肝」に、上品な白身も



市場から出荷される時点で、実はあんこうの胃腸は抜かれています。市場用語で「腹抜き」というのですが、これは鮮度を保つためだそうです。

『あんこうの悪食（あくじき）』と言われることがあるのですが、この言葉どおり、あんこうは小魚やプランクトンだけでなく、近くに寄ってきたイカや貝、エビなどはもちろん、時には水面にいる水鳥を丸飲みしてしまうほど何でも食べてしまうのだそうです。驚きの食性ですが、それが高じて濃厚なあん肝ができていく訳ですから、私たちにとってはうれしい限りです。

しかし、それほどの大食漢ということは、水揚げ時にお腹の中はパンパンに生き物が詰まっている可能性が大きくなります。水揚げされてから時間の経過とともに、それらお腹の中の消化物が腐敗していき、あんこうの鮮度劣化を引き起こす要因になってしまいます。それを避けるため、水揚げ後はすみやかに腹抜きをして出荷されるようになっています。
市場から鮮度抜群のあんこうが届くのは、こうした処理が行われているおかげです。



ちなみにお腹の中身入りの場合は「もち」と言います。タプタプした丸いお腹だから？

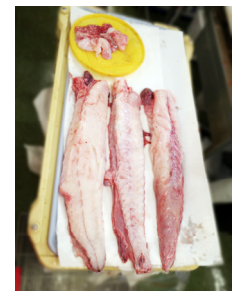
あんこうの歯はサメのようにギザギザの 2 枚歯 この口でなんでも食べます！



もちろん、腹抜きはしていても、あんこうの魅力である「肝」は絶対に残します。魚体が大きければあん肝も大きい、ということでこの日のあん肝はたっぷりと入っていました！

見た目からは想像もつかない上品で淡白ながらも、プリプリおいしい白身の部位などにさらに切り分けていきます。

鍋セットにはあん肝も入ります！



口周りのプルコリ食感部位、ヒレの付け根(肩)部位、 胴体の白身部分は淡白で上品、 中骨周りのおいしい身も余さず

【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

角上魚類であんこうを堪能！ 鍋セットだけじゃ終わらない！

冬の味覚 あんこう、堪能メニューをご用意しております！

まずは、市場直送のあんこうをさばいてつくる「鍋セット」。
白身のほかに、皮や軟骨の部位など、他の魚では味わえない、あんこうならではの旨みを味わって頂けます。もちろん、あん肝もセット。スープにとかして、その濃厚な味わいを全体にまわせば、もう最高です。



あんこうは独特のヌメリがありますので、熱湯で湯がき、水洗い等の下処理が必要です。少し手間はかかってしまいますが、その時間と手間をかけた分だけ、おいしさもひとしおです。

あんこう鍋セット 1 パック 税込価格 500～700 円前後 (250g 前後入り 入荷状況により価格は変動します)

お店で手作り 自家製 蒸しあん肝刺身

お店で大人気なのがこちら、蒸しあん肝刺身です。



お店で生のあん肝を丁寧に下処理して、蒸しあげています。
なめらかな食感に、濃厚な味わいがたまりません。「海のフォアグラ」と呼ばれるのも納得です。

そのまましょうゆやぽん酢で食べるもよし、お鍋に追加投入で濃厚マシマシにするのもよし、です。

自家製 蒸しあん肝刺身 100g 当り 税込価格 400 円

これぞ魚屋の唐揚げ！

お惣菜の花形ともいえる唐揚げを、あんこうで。カリカリ衣にジューシーな旨みが最高な一品。



あんこうの魅力でもあるゼラチン質の皮をつけたまま唐揚げに。くにゅとしたゼラチン質の皮に旨みたっぷりの白身、それを包み込むカリと揚がった衣。

鶏肉などよりもやわらかく水分の多い身質ですので、しっかり下処理も行い、冷めてもサクサクにおいしい唐揚げに仕上げています。

あんこう唐揚げ 1 盛 税込価格 400 円

ぜひ、旬の味覚あんこうを角上魚類でご堪能ください。

《角上魚類 お店の営業時間はオフィシャル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。

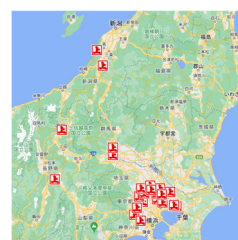
Google Maps 角上魚類店舗一覧より

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