

**昨年 27 万個売れた、角上魚類の「海鮮クリームコロッケ」シリーズ。
「牡蠣」と「カニ」の贅沢コロッケ 2 種が期間限定で販売開始！
～「牡蠣クリームコロッケ」には広島県産の大粒の牡蠣を、丸ごと 1 個使用～**



角上魚類に今年も海鮮クリームコロッケの季節がやってきました！

角上魚類ホールディングス株式会社（以下、角上魚類）では、「海鮮クリームコロッケ」シリーズをご用意しています。ひとつは、牡蠣を丸ごとクリームで包み込んだ「牡蠣クリームコロッケ」。昨年から販売をスタートし、期間限定にもかかわらず、全店で 15 万個を超える販売を記録、大ヒット商品となりました。そしてもう一つは、国産紅ずわいがにを使用し、「カニ感」に強くこだわった「カニクリームコロッケ」です。昨年は 2 点あわせて 27 万個を販売。今年も、11 月～春までの期間限定商品となっております。

角上魚類こだわりの「海鮮クリームコロッケ」シリーズ

寒い季節に食べたくなるのが、とろけるおいしさのクリームコロッケ。今年も角上魚類には、冬の味覚の象徴、魚屋がこだわって作り上げた「海鮮クリームコロッケ」が登場します。

「牡蠣クリームコロッケ」「カニクリームコロッケ」の 2 種類とも、企画担当者がこだわり抜いた、角上魚類オリジナルレシピによるものです。



「牡蠣クリームコロッケ」は、国産の大粒牡蠣を“丸ごと 1 個”使用しています。ゆでるのではなく、蒸気加熱するスチーム加工で仕上げているので、旨みが流出することはありません。牡蠣本来の風味がぎゅっと凝縮されています。

「カニクリームコロッケ」は、甘みがあってジューシーな身質が特徴の国産紅ずわいがにを使用。高温で蒸しあげて、ぎゅっと旨みを凝縮させました。

かに本来の風味をしっかりと味わえるように、スチー

ム加工を選択。スチーム加工したカニを 40% 使用することで、「カニ感」を強く感じられるオリジナルレシピで製造しています。

海鮮の濃い味わいと、あふれ出るクリームを堪能いただける「海鮮クリームコロッケ」シリーズとなっております。



【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

「牡蠣を丸ごと味わってほしい」 16 万個の大ヒット商品

大粒の牡蠣を贅沢に、丸ごと使用



角上魚類の牡蠣クリームコロッケには国産の大粒牡蠣を使用しています。ゆでるのではなく、蒸気加熱するスチーム加工で仕上げていますので、旨みが流出することはありません。牡蠣本来の風味がぎゅっと凝縮されています。

この牡蠣を刻んで混ぜ込めば、クリームに牡蠣の風味は溶け込みます。ですが、牡蠣を食べた時に得られる満足感は損なわれてしまいます。

「旨みたっぷりの大粒な牡蠣を、丸ごと堪能してほしい」
その思いから、コロッケの中に牡蠣をそのまま 1 個、贅沢に入れ込むことにしました。
これは他に類を見ない仕様で、驚いていただけること間違いなしです。

そして、クリームには牡蠣エキスを加えることで、牡蠣の旨みをアップさせ、全体の味わいも調和させました。一口食べるだけで、牡蠣を感じられるクリームコロッケになっています。
カキフライ好きにも満足いただける、新しい牡蠣の魅力を感じて頂けます。



2024 年冬には 16 万個を超える大ヒット



牡蠣クリームコロッケは 2024 年秋に初めて販売をスタート。2025 年春までの期間限定で販売でした。

牡蠣丸ごとの珍しさ、そしてそのおいしさであっという間に大ヒット商品に。期間限定にもかかわらず、全店で 16 万個を超える販売となりました。※

2025 年、今年もそのおいしさは変わらず、角上魚類 各店で販売をスタートしております。
ぜひこの機会にお召し上がりください。

※2024 年 10 月～2025 年 5 月当社販売実績値より

【商品概要】

商品名：牡蠣クリームコロッケ

価格：220 円（税込）

販売期間：現在販売中～2026 年春まで

※惣菜取扱店舗のみの販売です。何卒ご了承ください。（赤羽店、南千住店、寺泊本店でのお取扱いはございません）

旨み凝縮の紅ずわいがにと濃厚クリームが絶妙！完全リニューアルしたカニクリームコロッケ

カニを感じるためにこだわり抜いたオリジナルレシピ！



カニクリームコロッケはその「カニ感」に強くこだわったオリジナルレシピで製造しています。かに本来の風味をしっかりと味わえるように、やはりスチーム加工を選択。そしてカニは甘みがあってジューシーな身質が特徴の国産紅ずわいがにを使用。高温で蒸しあげて、ぎゅっと旨みを凝縮させました。

そのスチーム加工したカニを 40% 使用することで、「カニ感」を強く感じられるコロッケに仕上がっています。



カニクリームコロッケ

紅ずわいがに 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

ホワイトソースには、カニとのバランスにこだわった風味の強い牛乳を使用

ホワイトソースには木次（きすき）パステライズ牛乳を使用しています。これは 65℃で 30 分間殺菌した低温殺菌牛乳で牛乳本来の自然な風味が活かされた濃厚なミルクです。私たちがこだわった「カニ感」を損なわず、かつクリームの風味をしっかりと感じる事ができるのがこの牛乳を使用したホワイトソースでした。



カニクリームコロッケは例年、季節限定商品として販売してきましたが、今年のカニクリームコロッケは、市場や製造工場を視察し、さらに何回も何回も試作とレシピ変更を繰り返して完成した、完全リニューアル版です。今まで以上に、強い「カニ感」とクリームのバランスが取れたおいしいカニクリームコロッケになっています。

季節限定のカニクリームコロッケを、今年もおいしくお召し上がりください。

【商品概要】

商品名：カニクリームコロッケ

価格：220 円（税込）

販売期間：現在販売中～2026 年春まで

※惣菜取扱店舗のみの販売です。何卒ご了承ください。（赤羽店、南千住店、寺泊本店でのお取り扱いはありません）

角上魚類 期間限定 牡蠣クリームコロッケ&カニクリームコロッケ ぜひお召し上がりください。

※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。あらかじめご了承ください。また、売切れ・販売終了の際は何卒ご容赦ください。

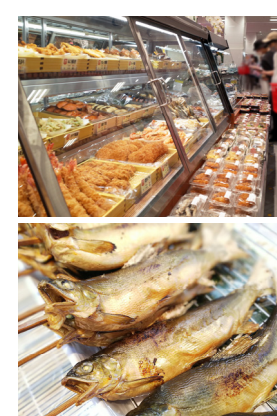
角上魚類 全店で「親切係」がご案内いたします

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 小平店 親切係 新牧さん



【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。

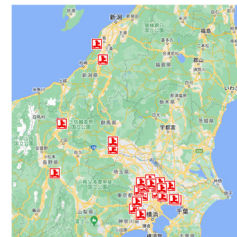
Google Maps 角上魚類店舗一覧より

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