

**衝撃の全長 20 センチ超え！**  
**大晦日 1 日で 10 万 6000 尾以上売れた角上魚類のジャンボえび天ぷらが**  
**12 月 23 日（火）より販売開始！**



年越しそばには、ジャンボえび天ぷらを！

角上魚類ホールディングス株式会社（以下、角上魚類）は、年末の食卓を豪華に彩る「ジャンボえび天ぷら」を、12 月 23 日（火）～ 12 月 31 日（水）の期間にて角上魚類（※一部店舗除く）で特別販売いたします。

このジャンボえび天は、年越しのごちそうとして圧倒的な人気を誇り、2024 年の大晦日にはたった 1 日で 10 万 6000 尾以上を売り上げた実績を記録しております。その最大の魅力は、驚きの全長 20cm 以上にもわたるサイズ感です。一尾 400 円（税込）で提供され、肉厚で弾力感のあるえびを厳選しています。

「長寿」や「繁盛」の縁起を担ぐ角上魚類のジャンボえび天を、ぜひ年越しそばに取り入れて、一年の締めくりとなる年の瀬をお過ごしください。

※一部、販売期間の異なる店舗や販売の無い店舗がございます。予めご了承ください。

**丼ぶりから飛び出す驚愕のジャンボサイズ**



“ジャンボ”を名乗るだけあって、その大きさには驚くこと間違いなしです。

全長およそ 20cm 以上！

丼ぶりから飛び出すそのえび天、しっかりと先まで身が詰まっていて、一口食べれば口いっぱいにえびのおいしさが広がり、ぷりぷりサクサクのえび天を存分に楽しんでいただけます。

年越しそばに、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、あとはおうちでそばにのせるだけで、年越しのおいしい食卓が完成です。

そば丼ぶりから大きくはみ出すジャンボサイズ

【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

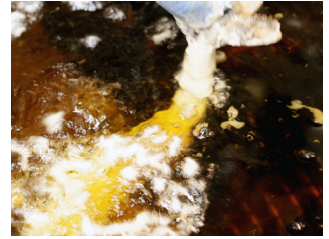
電話番号／048-720-8197（受付時間 9:00～17:00）メールアドレス／kaku\_kohokanri@kakujoe.co.jp

## 年越しそばの縁起担ぎをジャンボえび天でさらに強める！

年越しそばには、延命長寿や厄災縁切りなど縁起担ぎの意味が込められていると言われていますが、えび天にも縁起が良いとされる謂れがいくつかあります。

えびは加熱すると、まず丸くなることから腰が曲がるほどに長生きできるように、そして尾が赤く染まるのが魔除けにつながるとされています。さらに、えび天にした時にピン！と大きくそり立つようなその姿が繁盛の象徴ともされています。

年越しそばに角上魚類の大きなえび天で縁起担ぎをさらにパワーアップさせれば、新しい年もきつと素敵なはじまりになりそうな予感がしませんか。ぜひ、年越しのごちそうにジャンボえび天を取り入れてみてください！



## 賑わいの中心！角上魚類のお惣菜コーナー

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」

「カキフライを 3 個と銀だら西京焼きを 1 切れで」

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。

コーナーには毎日 50 種類以上のお惣菜やお弁当類が並び、活気に満ち溢れています。

(※)

※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】

## 年末に輝く「えび」の花形



そんなお惣菜コーナーの花形と言えはやっぱり「えび」です。大きなジャンボえびフライは常に大人気の一品ですが、年末となると一躍トップに躍り出るのが「ジャンボえび天ぷら」（ジャンボえび天）です。

ぷりぷりの大きなえびに、サクサクの衣をまとったジャンボえび天は、まさに年越しのごちそうにふさわしいおいしさ、そしてサイズ感です。その人気ぶりは年々上がっており、2024 年の大晦日にはたった 1 日で、10 万 6000 尾以上を売り上げるほどでした。(※)

※2024 年角上魚類 全店 惣菜部門 売上高実績値より

## 角上魚類 ジャンボえび天ぷら 年末特別販売



ジャンボえび天ぷら 一尾 400 円(税込価格)

### ■販売店舗

角上魚類 19 店舗

(小平店、日野店、赤羽店\*、川口店、所沢店、大宮店、越谷店、草加店、川越店、ホームズさいたま中央店、相模原店、つきみ野店、流山店、シャポー船橋店、高崎店、前橋店、長野店\*、諏訪店\*、長岡店\*)

\*店舗は販売期間が異なります。ご注意ください。

《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](https://kakujo.co.jp/shoplist)

【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](mailto:kaku_kohokanri@kakujo.co.jp)



※年末年始期間は通常営業時間と異なる場合がございます。ご注意ください。

#### ■販売日時

12月23日(火)～12月31日(水) 時間は各店舗の営業時間に準じます。

\*赤羽店、長野店、諏訪店、長岡店は12月26日(金)より販売です。

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・安心を第一に製造、販売してまいります。

お惣菜コーナー【前橋店】



※商品は豊富にご用意しておりますが、売切れの際は何卒ご容赦ください。

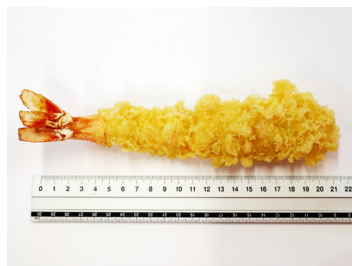
※上記販売期間期間内であっても販売状況やお客様の安全状況等を鑑みて終了とさせていただく可能性がございます。あらかじめご了承ください。

## 角上魚類のジャンボえび天 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。今回のジャンボえび天にはその中でも、一般的な流通サイズの上位にあたるとても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に広がります。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。



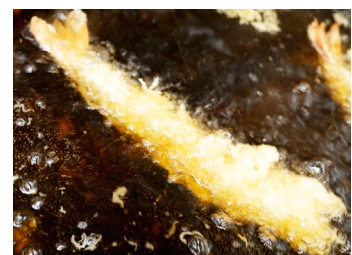
カリと揚げたジャンボえび天は全長 20cm 以上！先までみっちり身が詰まっています。

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、えびの筋切りをする、などの下処理も店内で、一尾一尾、丁寧にを行っています。（原材料の入荷状況によっては下処理の方法が異なる場合があります）

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



※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。

※商品は豊富にご用意いたしますが、売切れの際は何卒ご容赦ください。

【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 草加店 親切係 安田さん



## 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。

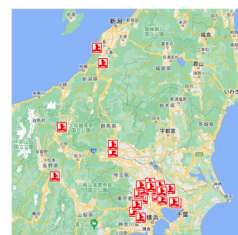
Google Maps 角上魚類店舗一覧より

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](mailto:kaku_kohokanri@kakujoe.co.jp)