

【角上魚類】鮮魚専門店こだわりの「恵方巻」は、中トロ・ウニ・いくらなど海の幸を凝縮。
全店で 1 月 13 日(火)より予約受付開始～去年は 12 万本以上の売上を記録！～



厄を払い、福を招く 角上魚類の美味しい節分

角上魚類ホールディングス株式会社（以下、角上魚類）では、2026 年 1 月 13 日(火)より、節分 2 月 3 日(火) 恵方巻の予約受付を開始いたします。
角上魚類では「厄を払い、福を招く 美味しい節分」をテーマに掲げ、お客様のご多幸と無病息災を祈念してお店で一本一本丁寧に手巻きしています。そのボリューム感や贅沢な海鮮の取り合わせで、毎年多くのお客様より強いご支持を頂いております。皆様にお喜びいただけるよう、本年も一所懸命、巻かせていただきます。

節分一日で 12 万 7000 本の恵方巻を販売



鮮魚専門店こだわりの海鮮具材をたっぷり使用した角上魚類の恵方巻は毎年人気を集めており、2025 年には恵方巻だけで 12 万 7000 本以上を売り上げました。

また、当日は恵方巻以外にも、鉄火巻などの定番中巻もご用意しており、それらも合わせますと 16 万本以上、さらに人気のえびフライ巻など惣菜部門も加えると、17 万本を超える販売数となりました。(※)

トレーに並べられた海鮮恵方巻

※2025 年販売数は、2025 年 2 月 2 日弊社販売実績（1 本、およびハーフサイズ規格を含む）に基づいて算出



【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

2026 恵方巻き 3 種類をご用意しております



1 番人気！「海鮮恵方巻」

まぐろ、サーモン、白身、いくら、煮あなご、蒸しえび など海鮮たっぷり。10 種の具材を巻き込んだ断トツ人気の恵方巻きです。

巻いた具材は 1 本あたり海鮮だけで 240g 以上、さらに玉子焼きやきゅうりでアクセントを加えた、鮮魚専門店こだわりの恵方巻です。

1 本 1700 円、ハーフサイズ 850 円 (各税込)

※ハーフは一本を半分にカットしています。

1 本あたりの長さは約 20cm 前後(両端の飛び出した具材を含まず)



《たっぷり 10 種の具材》

まぐろたたき、まぐろ、真鯛、サーモン、いくら、蒸しえび、煮穴子、玉子焼き、きゅうり、桜でんぶ
(酢飯は 1 本あたり約 200g 使用)

至福の贅沢「匠魅（たくみ）恵方巻」

本まぐろ中トロを使用、さらに、ウニ、イクラ、カニ、つば貝に真鯛など、豪華具材の数は角上魚類の恵方巻の中でも最多の 12 種。

こだわりを詰め込んで「匠魅 たくみ」と名付けました。

その具材の贅沢さは群を抜いており、海鮮はおよそ 300g を巻いています(1 本あたり)。ずっしりとしたその重量感が、食べる前から至福の贅沢を予感させます。

1 本 2500 円、ハーフサイズ 1250 円 (各税込)

※ハーフは一本を半分にカットしています。

1 本あたりの長さは約 20cm 前後(両端の飛び出した具材を含まず)



《贅沢海鮮が入った 12 種の具材》

まぐろたたき、いくら、本まぐろ中トロ、つば貝、サーモン、真鯛、蒸しえび、うに、かに、玉子焼き、きゅうり、桜でんぶ
(酢飯は 1 本あたり約 260g 使用)

【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”基本”の「角上恵方巻」

人気のサーモン、まぐろたたきに甘じょっぱく炊いたかんぴょうや干しいたけ、玉子焼きなどベーシックな具材をあわせた、角上の基本ともいえる 1 本です。

1 本 900 円、ハーフサイズ 450 円(各税込)
※ハーフは一本を半分にカットしています。
1 本あたりの長さは約 20cm 前後(両端の飛び出した具材を含まず)



《おいしい王道巻！》
まぐろたたき、かんぴょう、玉子焼き、サーモン、しいたけ、きゅうり、桜でんぶ
(酢飯は約 190g 使用)

角上魚類《恵方巻》 予約受付は 1 月 13 日(火)より

厄を払い、福を招く 美味しい節分
[オフィシャルサイト 特設ページ](#) 2 月 3 日(火)節分 角上魚類の恵方巻
恵方巻 それぞれの具材の詳細や、最寄りの店舗などをご確認いただけます。

- 予約受付：2026 年 1 月 13 日(火)より
- 対象店舗：角上魚類 全 21 店舗

予約は店頭受付のみです。

受付時に引換券をお渡ししております。
お電話その他での受付は行っておりません。何卒ご了承ください。

お支払いは商品お受け取り当日に承ります。
事前決済はいたしません。

※予約受付の〆切は店舗により異なります。

※画像はイメージです。
※仕入れ状況などにより、予告なく具材等に変更のある場合がございます。あらかじめご了承ください。

福を取り込む恵方巻

今年の恵方は「南南東」



2026 年 2 月 3 日節分の恵方は「南南東」、こまかく言うと「南南東やや南」です。
恵方にはその年の福を司る「歳徳神（としとくじん）」がいらっしゃるため、そちらを向いて食べることで一年の無病息災や商売繁盛をお願いする、というのが恵方を向いて恵方巻を食べる理由だとされています。

この他にも黙って食べる＝口から福を逃さないため、一気に丸かじる＝縁を切らないため、など色々ルールは言われていますが、まずは歳徳神に願いを込めて、角上魚類の恵方巻でおいしく福を招いてください。

【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

基本の恵方巻としている「角上恵方巻」の具材は、全部で 7 種類

なぜ「7 種」なのか、それにはもちろん理由があります。

商売繁盛、無病息災、長寿など様々な福徳をもたらすとされる 7 柱の神様、七福神は日本古来から信仰されてきました。その七福神にあやかった「7 種」の具材を巻き込み、食べることで、福を取り込もう、という意味が込められています。

伝統的な「かんぴょう」は長寿や縁結びを、玉子焼きはその黄金色から金運をアップ。さらにきゅうりは「九の利」をもたらす、桜でんぶはその色がめでたさの象徴になります。

角上魚類の恵方巻は、そのように「厄を払い、福を招く」恵方巻であるために基本を抑えつつも、鮮魚専門店のこだわり海鮮をたっぷりと詰め込んだ海鮮恵方巻、そして匠魅恵方巻で、角上魚類らしさを楽しんでいただけるラインナップとなっております。



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。

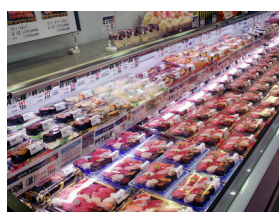
角上魚類 草加店 親切係 安田さん



▼角上魚類 STORY

「煮付けにおすすめの魚ってどれ？」に即答できなかった 1 年目。「ただの釣り好き」から角上魚類のお客様の相談相手「親切係」への成長譚

<https://prtimes.jp/story/detail/BkaloZuMm8r>



【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>



Instagram 公式アカウント [@kakujougoryui](https://www.instagram.com/kakujougoryui)



YouTube

YouTube [【公式】角上魚類チャンネル](#)

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。

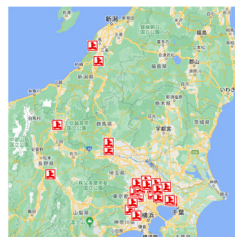
角上魚類はこれからも美味しい魚を、より多くのお客様の食卓へお届けするため店舗展開を進め、躍進してまいります。

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