



2026年2月27日

一正蒲鉾株式会社

(コード番号 2904 東証スタンダード)

## 温かいだけが、おでんじゃない。 いちまさ(一正蒲鉾)から新提案 「お椀で食べる冷やしおでん」を期間限定発売

冷蔵庫から取り出すだけで1品完成！  
～“冷やしおでん”始めました～

一正蒲鉾株式会社(本社所在地：新潟県新潟市東区、代表取締役 社長執行役員：野崎正博)は、「お椀で食べる冷やしおでん」を2026年3月1日(日)より全国発売します。



「お椀で食べる冷やしおでん」は、お椀に入れてちょうどよい少量タイプの調理済おでんです。焼あごだしを使用したスープに、ひとくちサイズの具材が5種5個(大根・結び白滝・ちくわ・豆腐揚げボール・玉こんにゃく)が入った、冷やして食べることに特化したおでんです。一つ一つの具材がしっかりしているので、食べ応えもばっちりです。

寒い日に食べるというイメージのあったおでんを、夏でもさっぱり食べられる具材と、冷やしても香りが残るこだわりスープで仕上げることで、暑い日の食卓のすき間にパツと出したい一品に。特別な調理は必要なく、冷蔵庫から取り出してお椀に盛りつけるだけで、ひんやりおかずができあがります。常温でコンパクトに保存ができるため、ご家庭に1つはストックしておきたい商品です。

暑い日でも汁物を食べたい方や夏バテで食欲がない方、忙しい毎日にコスパ・タイプよく丁寧な食事をとりたい方まで、様々な食シーンでご利用いただけます。これからのシーズンは、そうめんと一緒に食べるのもおすすめです。

お椀で仕上げる今日の食卓。手間をかけずお椀に盛りつけるだけで、食事の満足度を上げてみませんか。

### 【商品特長】

- ひとくちサイズの具材が5種5個入った、お椀に入れてちょうどよいサイズの調理済おでんです。
- 冷やすことで、さらにおいしく召し上がりいただけます。
- 焼あごだし使用。
- 軽食や間食、食卓のもう一品に使える便利な商品です。

●商品名	お椀で食べる冷やしおでん
●内容量	183g(固形量82g)
●希望小売価格	198円(税抜) 214円(税込)
●発売日	2026年3月1日(日)
●発売地区	全国
●商品情報ページ	<a href="https://www.ichimasa.co.jp/products/products_item.asp?id=1388">https://www.ichimasa.co.jp/products/products_item.asp?id=1388</a>



## 【「お椀で食べるおでん」も好評発売中】

「お椀で食べるおでん」は、かつお本枯れ節がきいたスープに、ひとくちサイズの具材が5種5個（大根・こんにゃく・ちくわ・さつま揚げ・豆腐揚げボール）入った、お椀に入れてちょうどよいサイズの調理済おでんです。ほっとやさしい味が特長で、「汁物以上」の満足感を感じられます。



商品名	: お椀で食べるおでん
内容量	: 186g（固形量 85g）
希望小売価格	: 198 円（税抜） 214 円（税込）
発売地区	: 全国
商品情報ページ	: <a href="https://www.ichimasa.co.jp/products/products_item.asp?id=1374">https://www.ichimasa.co.jp/products/products_item.asp?id=1374</a>

《 本件に関するお問い合わせ先 》

一正蒲鉾株式会社 マーケティング・コミュニケーション課 鈴木  
TEL : 070-1005-3398 e-mail : kasane-suzuki@ichimasa.co.jp