



2026年4月24日

一正蒲鉾株式会社

(コード番号 2904 東証スタンダード)

ファンの方々に支えられて10周年 いちまさ(一正蒲鉾)の「うなる美味しさ うな次郎」 リニューアル発売

夏の土用の丑の日と「うな次郎の日=7月26日」が重なる特別な年に、
ふわっふわ極旨タレ味のうな次郎が皆さまの舌をうならせます！

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、「うなる美味しさ うな次郎」を2026年4月25日(土)よりリニューアル発売します。

10年の歴史を紐解く!うなる美味しさ うな次郎特設サイト:<https://www.ichimasa.co.jp/products/unajiro/>



「うなる美味しさ うな次郎」は、魚のすり身を使用し、うなぎの蒲焼の味わいや食感を再現した練り製品です。直火焼きによる香ばしさと、ふんわりとした身と皮の食感を再現した独自製法により、手軽に「うなぎ気分」を楽しめる商品として、幅広い層に受け入れられてきました。2016年の発売以降、「手軽さ」「価格」「食べやすさ」を強みに、ご家庭の食卓からお弁当、土用の丑の日といったイベントまで様々なシーンで活躍してきました。ライフスタイルやシーンに合わせて、本物のうなぎではなかなかできない、自由な楽しみ方ができる点も支持されている理由の一つです。

発売10周年を迎える今年は、「ご飯にのせておいしい」という、うな次郎の本質的な価値をあらためて見つめ直し、その美味しさをさらに追求しました。よりふっくらジューシーな食感にすることで、ご飯との相性をいっそう高め、より一層美味しくお楽しみいただける商品となっています。これまで支持されてきた「手軽さ」や「食べやすさ」はそのままに、日常の食卓から季節の行事まで、満足感のある一品としてお楽しみいただけます。また、10周年を記念した限定パッケージも展開し、節目の年を盛り上げます。

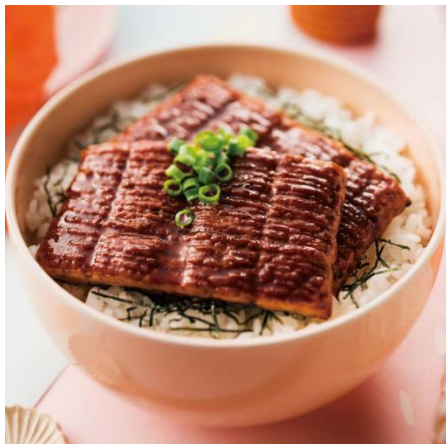
そして今年は、「うな次郎の日=7月26日」と夏の土用の丑の日が重なる特別な年になります。年々進化を続ける「うなる美味しさ うな次郎」。この特別な節目に是非お楽しみください。

「うな次郎の日」とは・・・

うな次郎の日=7月26日は、「う(0)な(7)じ(2)ろう(6)」の語呂合わせから制定された記念日で、「うな次郎」をより多くの方に楽しんでいただくことを目的としています。



アレンジいろいろ！おすすめメニューはこちらから：<https://www.ichimasa.co.jp/products/unajiro/recipe.asp>



ふわっふわ極旨タレ味のうな次郎。

ごはんとの相性抜群な丼ぶりから、本物のうなぎではなかなかできないレシピまでを紹介。

【商品特長】

- うなぎの蒲焼をイメージした魚のすり身で作った練り製品です。
- 電子レンジで温めるだけでうなぎの蒲焼の味わいを感じられます。
- ビタミン B1 がたっぷり(※1枚当たり 1.8mg)含まれています。
- 「うなぎフリー」で環境・水産資源の保護にも貢献しています。
- 本品はうなぎではありません。

●商品名	うなる美味しさ うな次郎
●内容量	2枚(たれ・山椒付)
●希望小売価格	458円(税抜) 495円(税込)
●発売日	2026年4月25日(土)
●発売地区	全国
●商品情報ページ	https://www.ichimasa.co.jp/products/products_item.asp?id=1208

《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