



2026年5月29日

一正蒲鉾株式会社

(コード番号 2904 東証スタンダード)

食卓に楽しい驚きをお届けする、スティックかまぼこシリーズの新味！ 「蒲焼風味のスティックかまぼこ」が いちまさ(一正蒲鉾)から新発売

2018年から様々な味を発売してきた、いちまさのスティックかまぼこに新味が登場します！



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、「蒲焼風味のスティックかまぼこ」を2026年6月1日(月)より発売します。

いちまさでは、2018年からこれまで「サラダスティック瀬戸内レモン風味」や「サラダスティックソーダ風味」、「サラダスティック枝豆風味」「焼えび風味スティック」など、様々な味のスティックかまぼこを期間限定で発売し、食卓に楽しさと新しさを届けてきました。意外性のあるフレーバーや色味で、記憶に残っている方もいるのではないのでしょうか。

新発売の「蒲焼風味のスティックかまぼこ」は、今年発売10周年を迎えた、いちまさのうなぎの蒲焼風かまぼこ「うなる美味しさ うな次郎」のタレの味わいをイメージしたスティックかまぼこです。甘じょっぱいタレの風味と、蒲焼のような色を再現した、目にも口にも新しい商品です。そのまま召し上がっていただくことはもちろん、季節に合わせたアレンジメニューもおすすです。ぜひお楽しみください。



〈 スティックかまぼこ 歴代発売商品 ※期間限定、終売商品含む 〉



【商品特長】

- うなぎの蒲焼風かまぼこ「うなる美味しさ うな次郎」の発売 10 周年を記念した商品です。
- うな次郎の仕上げタレをイメージした甘じょっぱい味付けです。
- おやつ、おつまみ、お弁当などにお使いいただけます。

●商品名	蒲焼風味のスティックかまぼこ
●内容量	10 本
●希望小売価格	198 円（税抜）214 円（税込）
●発売期間	2026 年 6 月 1 日～8 月末予定
●発売地区	全国
●商品情報ページ	こちらをクリック

【そのままはもちろん、アレンジレシピもいろいろ！】



きゅうりと酢で和えて
うざく風アレンジ



卵とじアレンジで丼に



豆腐にトッピングして
冷奴をアレンジ



酢生姜と一緒に細巻きに

▶ [アレンジレシピはこちらからご覧いただけます](#)

【うなぎの蒲焼風かまぼこ「うなる美味しさ うな次郎」とは】

「うなる美味しさ うな次郎」は、白身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います。

▶ [「うなる美味しさ うな次郎」特設サイト](#)



《 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