



2026年6月1日

一正蒲鉾株式会社

(コード番号 2904 東証スタンダード)

うな次郎史上、最長サイズ！いちまさ(一正蒲鉾)の「すごーく長いうな次郎 うなぎの蒲焼風」発売

「うな次郎」発売 10 周年でここまで来た！

土用の丑シーズンを盛り上げる食卓の主役が登場

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、2026年7月1日(水)より、人気の白身魚のすり身で作ったうなぎの蒲焼風「うな次郎」シリーズから、これまでの常識を覆す発売以来最長サイズの商品「すごーく長いうな次郎 うなぎの蒲焼風」を発売いたします。



本商品は、白身魚のすり身で作ったうなぎの蒲焼風「うな次郎」の美味しさをそのままに、圧倒的な長さとりリアルな見た目を再現した商品です。『手軽に楽しめるうなぎの蒲焼風メニュー』『SNS でシェアしたくなるインパクト抜群な商品』『パーティーやイベントで盛り上がる食材』を探している方にぴったりの商品で、見た瞬間に驚きや、食卓で思わず会話が生まれる“体験型フード”として楽しめます。

そのまま豪快に丼ぶりにのせれば、まるで本物のうなぎ丼のような満足感。カットしてシェアすれば、夏休みの食卓やホームパーティー、お盆の集まりでも盛り上がる一品になります。調理は電子レンジで温めるだけと簡単で、手軽に“うなぎ気分”を味わえるのも魅力の一つです。特に、夏の風物詩である土用の丑シーズンでは、家族や友人と盛り上げられる一品として、食卓に笑顔をお届けします。是非、今年の夏は、手軽さ・楽しさ・驚きのある「すごーく長いうな次郎」をお楽しみください。

【商品特長】

- うなぎの蒲焼をイメージした白身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。
- 「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	すごーく長いうな次郎 うなぎの蒲焼風
●内容量	1枚(たれ・山椒付)
●希望小売価格	498円(税抜) 538円(税込)
●発売期間	2026年7月1日～7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



【オンラインショップで先行予約販売開始】



6月5日(金)10:00~7月7日(火)の間、いちまさオンラインショップにて「すごーく長いうなぎ次郎 うなぎの蒲焼風」の予約受付を開始します。詳細は、以下のURLをご確認ください。

いちまさオンラインショップ：<https://sh.ichimasa-eshop.com/products/1307>

【うなぎの蒲焼風かまぼこ「うなる美味しさ うなぎ次郎」とは】

「うなる美味しさ うなぎ次郎」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 うなぎ次郎」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