

2025 年 5 月 29 日

株式会社かね貞

さつま揚げや磯辺揚げをワンハンドフードで提供
お魚すり身総菜専門店「ねり伝」から
新業態『ねり伝 はなれ』が名古屋に初出店
～「あつたnagAya 参の戸」に2025年5月31日(土)オープン～

魚肉ねりものメーカーの[株式会社かね貞](#)(本社:愛知県みよし市、代表取締役会長:松原邦夫)が運営するお魚すり身総菜専門店「[ねり伝](#)」から、新業態となる『ねり伝 はなれ』が 2025 年 5 月 31 日(土)、名古屋・神宮前駅西口地区の商業施設「[あつた nagAya 参の戸](#)」にワゴン店舗としてオープンいたします。



新店舗は、従来の百貨店に出店している「ねり伝」ブランドとは異なり、さつま揚げや磯辺揚げをひと串にするなど、ワンハンドで気軽に食べられるお魚すり身総菜を提供する新しいスタイルの店舗で、新業態での出店は名古屋が初となります。

練り物は従来、年齢層の高い世代を中心に親しまれてきた食品ですが、『ねり伝 はなれ』では若い世代にも魅力的な商品展開を目指します。食べ歩きという現代のライフスタイルに合わせたワンハンドフードとして、見た目や形状にもこだわった商品を取り揃えています。

一つひとつ工場で丁寧に手作りされた商品は、味や厳選された具材へのこだわりの追求と、100 年にわたって受け継がれ磨き上げられた職人の技が織りなす特別な一品ばかりです。ぜひこの機会にお召し上がりください。

おしながき MENU

さつま揚げ

魚の旨みを閉じ込めたすりに、ひとつひとつに、素材の工夫と味の驚きを忍ばせて、揚げたてで仕上げた、ちいさなご馳走。一口ごとに違う表情が楽しめる、個性豊かな練り物です。

たこ生姜

たこ生姜をふんだんに使用した、当店一押し商品。



じゃがマヨ

ほくほくの北海道産じゃがいもとコクのあるマヨの相性が抜群! ブラックペッパーが良いアクセント。



チーズベーコン

たっぷりのチーズを練り込んだすりにベーコンを巻いた贅沢な逸品。



淡路島産玉ねぎ

淡路島産の玉ねぎをたっぷり混ぜ込んだ、さつま揚げ本来の旨味を楽しめるシンプルな逸品。



ねり伝の田楽豆腐

豆腐を混ぜ込んだ新食感のさつま揚げに、八丁味噌と山椒をトッピング。どこか懐かしい味わいです。



香ばし海老

香ばしさが際立つ海老をふんだんにトッピング。噛むほどに旨みが広がります。



手包み角煮

じっくり煮込んだ角煮を、すりで贅沢にまるごと包んだ満足の一品。



もっちり

いももち磯辺

魚のすりを練り込むことで、お餅よりも優しく、食べやすい歯切れの良さを実現しました。甘辛い砂糖醤油の香ばしさと、パリッとした海苔の風味が絶妙にマッチ。



磯辺

チーズ入りちくわの磯辺揚げ

スケソウダラを100%使用した、風味豊かなちくわ。その中心には、北海道産ゴーダチーズを使った、とろーり濃厚なチーズクリームを詰め込みました。



・たこ生姜	450 円(税抜 416 円)	・じゃがマヨ	400 円(税抜 370 円)
・チーズベーコン	450 円(税抜 416 円)	・淡路島産玉ねぎ	400 円(税抜 370 円)
・ねり伝の田楽豆腐	4 本 500 円(税抜 462 円)	・香ばし海老	400 円(税抜 370 円)
・手包み角煮	450 円(税抜 416 円)	・いももち磯辺	300 円(税抜 277 円)
・チーズ入りちくわの磯辺揚げ	400 円(税抜 370 円)		

店舗概要

- ・店舗名 : ねり伝 はなれ
- ・所在地 : 愛知県名古屋市熱田区神宮三丁目 6 番 51 号 あつた nagAya 参の戸 ワゴンエリア
- ・オープン日 : 2025 年 5 月 31 日(土)
- ・営業時間 : 10:00~17:00

<ねり伝とは>

首都圏の百貨店を中心に展開しているお魚すり身総菜の専門店。

名前の由来は、日本古来の食材である練り製品の「ねり」と伝統の「伝」から名付けました。伝統食品のねり製品を毎日の食卓で美味しく楽しくお召し上がり頂ける「創作すり身」をご提案しています。厳選された素材を使用し、ちょっと贅沢に、食卓を華やかに彩る付加価値の高い商品を提供しています。



<会社概要>

社 名：株式会社かね貞
本 社：愛知県みよし市筋生町上永井田 48-2
代 表：代表取締役会長 松原邦夫
創 業：1925 年(大正 14 年)
設 立：1966 年(昭和 41 年)8 月
資 本 金：6,000 万円
従 業 員 数：1,600 名
売 上 高：247 億(2023 年度)
事 業 内 容：魚肉ねり製品の製造及び販売、
直営店 88 店舗*の運営(2025 年 5 月現在)
*ねり伝:15 舗、カネサダ:64 店舗、ねり助:9 店舗
HP アドレス: <https://www.kanesada.com/>
X: <https://twitter.com/NelicaShop>
Instagram: https://www.instagram.com/kanesada_nelicatessen/

<本件に関する報道関係の方々のお問い合わせ先>

かね貞広報事務局

E-mail: kanesada-pr@kyodo-pr.co.jp