

2026年6月5日

株式会社かね貞

## 梅雨のじめっと気分を爽快に！ かね貞が梅雨の時期にぴったりな “爽快練り物アレンジレシピ”を公式 Instagram にて公開 ～6月4日(木)より順次公開予定～

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)は、雨が続く梅雨の時期に向けて、2026年6月4日(木)より、[かね貞公式 Instagram](#)にて気分が晴れる“爽快練り物アレンジレシピ”を順次公開いたします。



2026年は、厳しい暑さを表す新たな言葉として「酷暑」が制定されるなど、例年以上の暑さへの警戒が高まっています。今年の梅雨も、気温・湿度ともに高く、蒸し暑い日が続くことが予想されており、食欲低下や気分の落ち込みを感じやすい季節を迎えます。

かね貞では、そんな梅雨時期を少しでも晴れやかに過ごせるよう、気分が上がる“爽快練り物アレンジレシピ”を提案。2026年6月4日(木)より、かね貞公式 Instagram にて順次公開いたします。

今回公開するレシピには、「かじりっこ紅生姜」と「おつまみちくわねぎ塩」を使用。紅生姜の爽やかな風味や、ねぎ塩のさっぱりとした味わいを活かし、暑さや湿気で疲れがちな時期にも食べやすい、この季節ならではのアレンジメニューを紹介します。

そのままでも楽しめる練り物を、ひと手間加えることでさらに気分が上がるメニューへアレンジ。食卓で手軽に楽しめるレシピを通じて、梅雨時期ならではの食の楽しみ方を提案してまいります。

### 〈アレンジレシピ使用商品〉

#### ■かじりっこ紅生姜

- ・規格:6本入り
- ・販売エリア・チャンネル:全国の小売販売店
- ・希望小売価格:178円(税抜き)/193円(税込み)



## ■おつまみちくわねぎ塩

- ・規格:4本入り
- ・販売エリア・チャネル:全国の小売販売店
- ・希望小売価格:218円(税抜き)/236円(税込み)



※かね貞商品は下記 EC サイトからもご購入いただけます

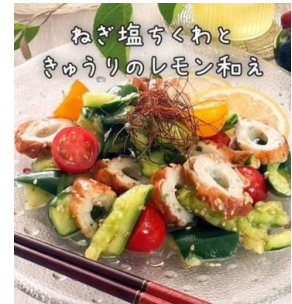
<https://kanesada.base.shop/>

## 〈アレンジレシピ詳細〉

### ■6月4日(木)公開

#### 「ねぎ塩ちくわときゅうりのレモン和え」

「おつまみちくわねぎ塩」ときゅうりを和え、レモンを加えてさっぱりと仕上げた一品です。ねぎ塩の旨みとレモンの爽やかな酸味、きゅうりのシャキシャキ食感が楽しめます。蒸し暑い季節にも食べやすいアレンジレシピです。



### ■6月11日(木)公開予定

#### 「ねぎ塩ちくわのレモン焼きそば」

「おつまみちくわねぎ塩」を使用した、さっぱりと楽しめるレモン焼きそばです。ねぎ塩の旨みとレモンの爽やかな酸味が相性抜群で、蒸し暑い季節でも箸が進む一品。手軽に作れるため、ランチや休日の食事にもおすすめです。

### ■6月18日(木)公開予定

#### 「かじりっこおにぎり」

「かじりっこ紅生姜」を混ぜ込んだ、見た目も鮮やかなおにぎりです。紅生姜の爽やかな風味とほどよい酸味がごはんによく合い、蒸し暑い季節でもさっぱりと楽しめる一品に仕上げました。



### ■6月24日(水)公開予定

#### 「かじりっことキャベツの塩昆布サラダ」

「かじりっこ紅生姜」とキャベツ、塩昆布を合わせた、さっぱりと楽しめるサラダです。紅生姜の爽やかな風味と塩昆布の旨みがキャベツによく絡み、箸休めや副菜にもぴったりの一品です。

### ■6月25日(木)公開予定

#### 「かじりっこ揚げ出汁」

「かじりっこ紅生姜」を揚げ出し風にあレンジした、ひと味違った楽しみ方の一品です。紅生姜の爽やかな風味とだしのやさしい旨みが調和し、さっぱりと食べられます。



## <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: 276 億(2024 年度)  
事 業 内 容: 魚肉ねり製品の製造及び販売、  
直営店 83 店舗\*の運営(2026 年 6 月現在)  
\*ねり伝: 15 店舗、カネサダ: 59 店舗、ねり助: 9 店舗

HP アドレス: <https://www.kanesada.com/>

X: <https://x.com/NelicaShop>

Instagram: [https://www.instagram.com/kanesada\\_nelicatessen/](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](mailto:kanesada-pr@kyodo-pr.co.jp)