

「お魚ごはん」の「旬のお魚の漬け」 2026年シーズン、11月からの発送に向け限定 予約を正式案内開始

株式会社ゲイト(本社:東京都墨田区、代表取締役:五月女圭一)は、「お魚ごはん」ブランドの季節商品「旬のお魚の漬け」について、2026年11月から2027年4月までの発送分の限定予約を、既存のお客様およびメール登録者に向けて案内しています。発送は2026年11月から2027年4月までの月1回、全6回です。暑い時期の配送リスクを考慮し、生食用商品の到着時の品質担保をする意図があります。

漁模様に応じた魚を、分け隔てなく使用

「旬のお魚の漬け」は、新型コロナウイルス感染拡大前の居酒屋運営時代の大人気メニューを、小売販売できるように開発をすすめた商品です。特定の魚種を固定せず、その時々漁模様に合わせた魚を使用しています。魚種は、アジ、サバ、マグロ、カツオ、ブリ、シイラ、サワラ、タイだけでなく、アイゴなど食害魚なども特別扱いせず、季節の魚の一つとして使用しています。鮮度管理を重視しているからこそその実現であり、昔ながらの醤油・酒・みりんを使い、無添加で仕上げています。

昨シーズンでは、ファンユーザーへの案内後、1日で予定数に到達しました。販売を待つお客様にとって、「漬け」の発送開始は待ち望んだ季節の到来です。地域にとっても、漬けのシーズンが始まることは毎年のお祭りごとのような、大きな節目となっています。

発売よりシーズンを重ねるごとに、ご注文にあわせて増産できる生産体制を組んでおり、みなさまのご注文が、漁村地域の活力になっております。

料理教室や書籍でも「お魚ごはん」ブランドが採用、紹介

食の安全・食育で知られる武士雅子先生の料理教室では、お魚ごはんブランドの「季節のお魚レトルト」と「季節のお魚の漬け」が採用されています。

(社)オーガニックライフ 協会では、教科書でお魚ごはんブランドをご紹介いただいているだけでなく、さらに新刊の「わたしのごはん、冷めました。」でも生産プロセスをご紹介いただいています。

また、『四得摂り実践ガイド』は、米、海の幸・山の幸、発酵食品、旬のものを日々の食事に取り入れる考え方やレシピを紹介する書籍です。2026年9月29日に扶桑社から発売されました。お魚ごはんブランドは同書の複数のレシピに登場し、だしや具として日常的にご家庭で使われています。

【お求め・導入について】

商品名: 旬のお魚の漬け

発送期間: 2026年11月～2027年4月

発送頻度: 月1回、全6回

商品ページ: 「お魚ごはん 漬け」で検索

※魚種は漁模様によって変わるため、今シーズンに使用する魚種をあらかじめ指定するものではありません。



お魚ごはん公式オンラインストア

<https://store.gateinc.jp/collections/漬け>

企業・団体からの導入相談(メール受付)

info@gateinc.jp

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ゲイト

設立: 1999年1月

代表取締役: 五月女圭一

本社所在地: 東京都墨田区菊川1-13-8 五月女ビル菊川6F

電話: 03-6666-0075

メール: info@gateinc.jp