

## さけ茶漬でお馴染みの新潟加島屋 本店前に「冷凍自動販売機」を設置します

～2023年8月5日より販売開始～

海産物加工・製造の株式会社加島屋（所在地：新潟市中央区、代表取締役：加島長八）では、8月5日（土）から、東堀本店前に24時間稼働の冷凍自動販売機を設置し「さけ茶漬」など冷凍商品の販売を開始しますのでお知らせします。夜間など営業時間外も利用でき、キャッシュレス決済も可能ですので、いつでも加島屋の味覚をお楽しみください。

加島屋の顔である「手提げ袋」をイメージし、ラッピングをした冷凍自動販売機



### ■ 取り扱い商品について

看板商品「さけ茶漬」のほか、店内では販売していない新商品「いくらとキングサーモンのづけ丼の具」や、解凍後にレンジで温めるだけの惣菜品、店員おすすめのスイーツなど長期保存を可能にした冷凍食品を取り扱います。

### ■ 稼働初期取扱商品 ※各画像はイメージ写真

#### 【さけ茶漬袋】

長年愛され続ける加島屋の看板商品

しっとりとした旨味とまろやかな味わいが、温かいご飯やおにぎりの具に最適の逸品です



内容量 100g

税込価格 1,500円

【いくらとキングサーモンのづけ丼の具】

ごはんのにのせるだけで簡単にどんぶりがお楽しみいただけます  
加島屋自慢のキングサーモンといくらをご堪能ください



内容量 90g (1人前) (キングサーモンのづけ・いくら醤油漬・めかぶ)

税込価格 1,500円

### 【海老しんじょう】

オリジナルレシピで海老しんじょうを作りました。海老の風味や食感をお楽しみください



内容量 6個

税込価格 1,100円

### 【さば江戸甘味噌煮】

あたためるだけで素朴であったかいおふくろの味をお楽しみいただけます



内容量 1切

税込価格 700円

【北の海鮮まん 帆立クリームコーン】

たっぷり入った帆立貝柱とコーン。濃厚なダシとホワイトソースにとろ〜りチーズが絶妙に絡み合う人気の一品



内容量 1個

税込価格 500円

【北の海鮮まん 明太子クリーム】

旨辛明太子を使用し、濃厚ホワイトソースととろけるチーズで仕上げた誰もが認める海鮮まん



内容量 1個

税込価格 500円

【蔵王チーズ大福】

蔵王のクリームチーズにマスカルポーネを加えてさらに濃いチーズ餡にし、羽二重餅のかわにくるみましました



内容量 3個

税込価格 700円

## ■ お支払い方法

- ・ 現金
- ・ キャッシュレス決済：  
電子マネー（交通系 / iD / nanaco / 楽天Edy / WAON）  
QRコード決済（PayPay / メルペイ / au PAY / d払い）

## ■ 会社概要

社名：株式会社 加島屋

代表者：代表取締役 加島長八

所在地：新潟市中央区東堀前通八番町1367番地1

事業内容：海産物加工、製造、販売

品質保証体制：食品安全マネジメント国際規格「FSSC22000」認証取得

## ■ お問い合わせ先

株式会社 加島屋 担当：営業本部 石橋、久保田

電話：025-229-0105

FAX：025-229-5873

mail：info@kashimaya.co.jp

---

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000005.000118369.html>

株式会社 加島屋のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/118369](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/118369)