

報道関係者各位

2026年4月3日

4月25日（土）～4月26日（日）開催のニコニコ超会議に北海道から参戦！  
推し活やゲームをしながら手間なく食べられる魚惣菜として、  
「さんまの旨煮」の試食を無料提供し『ながら消費』に対応。

株式会社兼由（本社：北海道根室市、代表取締役：濱屋高男）は、2026年4月25日（土）～26日（日）に幕張メッセで開催される「ニコニコ超会議 2026」に出展します。近年、動画視聴やSNS利用の増加により「ながら消費」が広がる一方で、日本では若年層を中心に魚の消費量が減少しています。こうした背景を受け、同社は「調理いらずで手間なく食べられる魚惣菜」として、パウチ型の「さんまの旨煮」を無料提供し、推し活やゲームを止めない新しい食べ方を提案します。



ニコニコ超会議2026で試食を実施する「さんまの旨煮」

#### 【ながら消費」時代にフィットする新しい魚の楽しみ方】

近年、スマートフォンの普及や動画配信サービスの拡大により、日常生活の中で「ながら消費」が広がっています。総務省の調査でも、特に若年層において動画やSNSの利用時間は年々増加しており、食事においても“手軽さ”や“時間効率”が重視される傾向が強まっています。一方で、日本では魚介類の消費量が長期的に減少し、水産庁のデータによるとピーク時の半分以下にまで落ち込んでおり、とりわけ若年層の“魚離れ”が社会課題となっています。こうした背景のもと、株式会社兼由は「魚をもっと自由に、もっと日常に取り戻す」という考えから、開けてすぐに食べられるレトルト魚惣菜を開発しました。本イベントでは、調理不要で片手でも食べられる特長を活かし、“推し活やゲームを止めない魚食”という新しい食のスタイルを提案します。

### 【食べたら分かる】を体験できる無料試食企画】

本企画では、看板商品である「さんまの旨煮」を、その場で気軽に体験いただける無料試食を実施します。来場者は、会場を回遊しながら、あるいはステージ観覧や動画視聴の合間に、立ち止まることなく魚料理を味わうことができます。

試食では、脂のりの良いさんまを丁寧に煮込み、骨まで柔らかく仕上げた食感と、あっさりしながらもコクのある味わいをその場で体感いただきます。従来の「魚は調理が必要」「骨が面倒」といったイメージを覆し、「開けてすぐ美味しい」「そのまま食べられる魚」という新しい価値を直感的に伝えます。

イベントという非日常の空間の中で、魚食を実際に体験することで、これまで魚と接点の少なかった若年層にも自然に興味を喚起します。

### 【企画概要】

- 企画名：食べたら分かるやつ。 by 兼由 KANEYOSHI
- 内容：さんまの旨煮 無料試食／5種セット販売
- 開催日：2026年4月25日～26日
- 会場：幕張メッセ（ニコニコ超会議 2026 会場5ホール内）



### 【当社商品の強み】

#### ① 独自の圧力調理で“骨まで完全に食べ切れる”

本商品は、独自の圧力調理技術により、魚の骨まで柔らかく仕上げている点が大きな特長です。高温・高圧でじっくり加熱することで骨の組織を分解し、口の中で違和感なく食べられるレベルまで柔らかくしています。これにより、通常は残ってしまう骨も含めて丸ごと食べることができ、魚の栄養を余すことなく摂取できます。また、骨を取り除く手間が不要になることで、食事時のストレスも軽減され、ながら食べにも適した設計となっています。「骨があるから魚は面倒」というハードルを技術で解消し、「完全に食べ切れる魚」という新しい価値を実現しています。

#### ② ニオイ・後片付けが必要なく、部屋を汚さない

一般的な魚料理は「ニオイが気になる」「後片付けが面倒」といった理由で敬遠されがちですが、本商品はそうした課題を解消しています。焼き魚のように煙や臭いが発生せず、骨まで食べられるため生ごみも出ません。ワンルームや自室で過ごす時間が長い若年層にとって、空間を汚さずに食事ができる点は大きなメリットです。食べ終わった後もゴミを捨てるだけで済むため、生活のリズムを崩さずに快適に過ごすことができます。

#### ③ 保存・持ち運び自由でいつでも食べられる

本商品は常温で長期保存が可能のため、冷蔵庫に依存せずストックできる点も特長です。食べたいときにすぐ食べられる“待ち時間ゼロ”の利便性は、ながら消費と非常に相性が良く、夜遅い時間や外出前後など、あらゆるシーンで活躍します。また、軽量で持ち運びやすいため、イベントや外出先でも手軽に食べることができ、今回のような大型イベントとの親和性も高い商品です。

### 【常温保存・調理不要の魚惣菜5種を展開】

ブースでは、以下の人気商品をセット販売いたします。

- さんまの旨煮
- さんまの梅酢煮
- さばの水煮
- さばの味噌煮
- ほたてのバター醤油

いずれも常温保存可能なレトルト食品で、開封するだけで本格的な魚料理が楽しめます。

### 【若年層×イベントで“魚の再接点”を創出】

ニコニコ超会議は、ゲームや動画、ネット文化を軸とした若年層が多く集まるイベントです。こうした場において同社は、「魚＝手間がかかる」という従来のイメージを覆し、“ながらも食べられる魚”という新たな価値を提案します。片手で食べられるパウチ型という特長により、イベント参加中や動画視聴中でも気軽に食べることができ、“推し活を止めない食事”という新しいスタイルを実現します。これまで魚と接点が少なかった層に対しても、自然な形で魚を取り入れるきっかけを創出し、食の選択肢を広げる取り組みです。同社は、こうした新しい食べ方の提案を通じて、魚食文化の再普及とアップデートを目指しています。



### 【会社概要】

社名：株式会社兼由

所在地：北海道根室市落石西 114 番地

代表：代表取締役社長 濱屋 高男

事業内容：魚のレトルト惣菜の製造・販売を行う水産加工メーカー

設立：1962 年

URL：<https://www.kaneyoshi.jp/>

### 【ニコニコ超会議 2026 について】

「ニコニコ超会議 2026」は、ドワンゴが主催する、日本最大級のユーザー参加型イベントです。インターネット上で生まれた文化やコンテンツをリアルの場に再現することをコンセプトに、ゲーム、音楽、アニメ、配信、テクノロジーなど多彩なジャンルの企画が一堂に集結します。例年、若年層を中心に多くの来場者が訪れ、来場者数は数十万人規模にのぼる大型イベントとして知られています。企業・クリエイター・ユーザーが一体となってコンテンツを体験・発信できる場として、国内外から注目を集めています。また、リアル会場での体験に加え、オンライン配信も実施されるため、現地参加者にとどまらず、全国の視聴者にも同時に情報を届けられる点も大きな特徴です。近年では、企業にとって若年層への認知拡大や新たなファン層との接点創出の場としても活用が進んでいます。

〈本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先〉

株式会社 兼由 広報担当

TEL. 0153-27-2231

E-mail. [info@kaneyoshi.jp](mailto:info@kaneyoshi.jp)