報道関係各位

2026 年 11 月5日

株式会社 兼由
KANEYOSHI

東京アウトドアショーで魚のレトルト煮付け 1,920 パックを販売！　北海道・根室の水産加工メーカー「兼由」が、11 月開催の FIELDSTYLE EXPO 2026 で新しいアウトドア飯を提案

～キャンプや車中泊でも手軽に魚料理を。常温保存でき、開封するだけで食べられるレトルト煮付けの新たな可能性～

　北海道根室市の水産加工メーカー、株式会社兼由（本社：北海道根室市、代表取締役社長：濱屋高男）は、2026 年 11 月 14 日（土）・15 日（日）に開催される「FIELDSTYLE EXPO 2026」に出展し、キャンプや車中泊などのアウトドアシーンで手軽に楽しめる魚のレトルト煮付けシリーズを提案します。

当社は、東京アウトドアショー2026（開催日：2026年6月26日（金）～6月28日（日）　会場：幕張メッセ）において、3 日間で 384 セット、合計 1,920 パックのレトルト煮付けを販売しました。販売予定数量を上回る反響を受け、2 日目、3 日目ともに早い時間帯で販売を終了する結果となりました。

アウトドアでは肉料理が定番ですが、常温で長期保存でき、開封するだけで食べられる魚のレトルト煮付けは、キャンプや車中泊でも手軽に魚料理を楽しめる新しい選択肢になると考えています。

今回の FIELDSTYLE EXPO 2026 への出展を通じて、アウトドア市場における魚のレトルト煮付けの可能性をさらに広げてまいります。



さんまの旨煮



さんまの旨煮盛り付けイメージ

東京アウトドアショーで 1,920 パックを販売。アウトドア市場で見えた新たな魚食ニーズ

当社は、東京アウトドアショー2026 に出展し、レトルト煮付けシリーズを販売しました。

販売実績は以下のとおりです。

- 1 日目：88 セット（ビジネス・VIP 向け）
- 2 日目：246 セット（14 時 30 分に販売終了）
- 3 日目：50 セット（11 時 10 分に販売終了）
- **3 日間合計：384 セット／1,920 パック**

※1 セット 5 パック入り。2 日目は翌日の販売分を確保するため、14 時 30 分に販売を終了しました。3 日目も 11 時 10 分に販売を終了しました。

アウトドア関連のイベントでは、肉料理やバーベキュー向けの商品が多く見られますが、当社の魚のレトルト煮付けにも大きな反響がありました。

この販売実績から、アウトドアを楽しむ方々の中にも、手軽に魚料理を取り入れたいというニーズがあるのではないかと考えています。

また、魚のレトルト煮付けは、従来のご家庭でのおかずという用途にとどまらず、キャンプや車中泊など、新しい生活シーンでも活用できる可能性があることを感じました。

今回の結果を受け、アウトドア市場を当社商品の新たな販路の一つと位置づけ、積極的な提案を進めてまいります。



東京アウトドアショーでは、販売終了後も試食を継続し、多くの来場者が当社ブースへお立ち寄りいただきました。

肉料理が定番のアウトドアに、北海道・根室から「魚のアウトドア飯」を提案

キャンプやバーベキューでは肉料理が定番ですが、準備や調理に手間がかかることもあります。

当社のレトルト煮付けシリーズは、キャンプや車中泊でも手軽に魚料理を楽しめることが特徴です。

① 骨まで柔らかく、手軽に食べられる

圧力調理によって骨まで柔らかく仕上げた商品は、骨を取り除く手間が少なく、アウトドアでも手軽に魚料理を楽しめます。

② 常温で 2 年間保存可能

冷蔵や冷凍の必要がなく、クーラーボックスの容量を気にせず持ち運べます。キャンプ用品や車中泊の食料としてストックしやすいことも魅力です。

③ 開封するだけで食べられる

調理器具を使わず、そのまま食べられるため、キャンプ場での設営後や移動中の食事にも便利です。温めれば、さらにおいしく楽しめます。

④ ご飯のおかずからおつまみ、アレンジ料理まで

炊きたてのご飯に合わせるほか、お酒のおつまみや、キャンプ料理の具材としても活用できます。

例えば、さんまの旨煮をご飯にのせた丼ぶりや、さばの水煮を使った簡単なアウトドア料理など、さまざまな食べ方が考えられます。

特別な調理技術や設備がなくても、本格的な魚料理を楽しめることが、当社商品の強みです。

アウトドアでの食事に、肉料理だけでなく魚料理という選択肢を加えることで、食の楽しみ方をさらに広げたいと考えています。

2008年の「さんまの旨煮」発売から37種類へ。魚の付加価値を高める商品づくり

株式会社兼由は、北海道根室市で水産加工業を営んできました。

かつてはサンマの一次加工などを主力としていましたが、近年は魚の水揚げ減少や原料価格の高騰など、水産加工業を取り巻く環境が大きく変化しています。

こうした中、当社では魚を加工原料として出荷するだけでなく、より付加価値の高い商品として消費者に届けることを目指し、2008 年に「さんまの旨煮」を発売しました。

その後、さんま、さば、ほっけ、ほたて、ぶり、さけなど、さまざまな魚介類を使用した商品開発を進め、現在では 37 種類のレトルト煮付けシリーズを展開しています。

2025 年度のレトルト商品の出荷数量は約 257 万パックとなり、過去最高を記録しました。

これまでは主に家庭での食事を想定して商品を展開してきましたが、常温保存ができ、開封するだけで食べられるという特徴は、アウトドアとの親和性も高いと考えています。

魚をもっと手軽に、もっと身近に楽しんでもらうため、従来の販売先にとらわれず、新しい市場への挑戦を続けています。

FIELDSTYLE EXPO 2026で、魚のレトルト煮付けを実際に体験

今回出展する FIELDSTYLE EXPO 2026 では、当社のレトルト煮付けシリーズを販売し、アウトドアでの新しい魚の楽しみ方を提案します。

会場では、当社の代表商品の一つである「さんまの旨煮」の試食を予定しています。

骨まで柔らかく仕上げた食感や味わいを実際に体験していただき、キャンプや車中泊での食事にも取り入れていただければと考えています。

また、レトルト煮付けシリーズをイベント特別価格で販売し、初めて当社商品を知る方にも気軽にお試しいただける機会を提供します。

【出展概要】

- イベント名：FIELDSTYLE EXPO 2026
- 開催日：2026 年 11 月 14 日(土)・15 日(日)
- 会場：AICHI SKY EXPO(愛知県国際展示場)
- ブース番号：868
- 出展者名：兼由 KANEYOSHI
- 販売商品：レトルト煮付けシリーズ
- 販売価格：4 パック 1,000 円(税込・イベント特別価格)
- 試食：さんまの旨煮(予定)

代表取締役社長 濱屋高男 コメント

「これまで当社のレトルト煮付けは、主にご家庭でのおかずとして販売してきました。しかし、東京アウトドアショーに出展したところ、想像以上の反響があり、アウトドアという新しい市場にも大きな可能性があると感じました。

キャンプや車中泊では肉料理が中心になりがちですが、魚も手軽においしく食べられることを、もっと多くの方に知っていただきたいと思っています。

魚の水揚げ減少や原料価格の高騰など、水産加工業を取り巻く環境は厳しさを増していますが、だからこそ、これまでの販売方法にとらわれず、新しい需要を自分たちでつくっていくことが大切だと考えています。

今回の FIELDSTYLE への出展を通じて、北海道・根室から、魚の新しい楽しみ方を全国へ広げていきたいと思います。」



株式会社兼由について

会社名：株式会社兼由
所在地：北海道根室市
代表者：代表取締役社長 濱屋高男
事業内容：水産加工品の製造・販売
主力商品：魚介類のレトルト煮付けシリーズ（37 種類）
公式ホームページ：https://www.kaneyoshi.jp/

受賞歴 ：
◆平成 22 年度優良ふるさと食品中央コンクール（国産畜水産品利用部門）農林水産大臣賞受賞（さんまの旨煮）
◆第77回ジャパン・フード・セレクション グランプリ受賞（ほたてのバジル）

公式オンラインショップはこちら: [https://nemuro-kaneyoshi.info/]

■本件に関するお問い合わせ
株式会社兼由
広報担当：濱屋 高男
TEL ：0153-27-2231 Email：info@kaneyoshi.jp