

関西の春の風物詩“イカナゴ”！不漁続く中、今年もなんとか販売予定！ 大阪のこんぶ店「舞昆のこうはら」で「いかなごのくぎ煮」 仕込み次第販売、不漁に備え代わりの「ちりめんくぎ煮」も3/17(火)より販売

大阪のこんぶ店「舞昆のこうはら」(本社:大阪市住之江区東加賀屋1-3-40、代表取締役社長:鴻原森蔵)は、不漁が続くイカナゴの新子を使った「いかなごのくぎ煮」(価格、数量未定)を今年も販売予定です。イカナゴ漁解禁日の2026年3月17日(火)からは、「いかなごのくぎ煮」をご購入いただけなかった方への代替え商品として「ちりめんくぎ煮」(税込1,350円)も販売いたします。

※かがや店(大阪市住之江区東加賀屋1-3-40)では、大釜でくぎ煮を仕込む様子をご取材いただけます。お気軽にお問合せください。

■消えゆく“春の風物詩”「いかなごのくぎ煮」をなんとか販売予定！

関西の春の風物詩「いかなごの釘煮」は、明石や淡路の家庭で水揚げされたイカナゴの新子を、甘辛くじっくり煮込む郷土料理。白ご飯と相性抜群で、春の食卓には欠かせない一品です。

しかし、海水温の上昇や餌不足の影響により、2017(平成29)年の漁獲量急減以来、年々減少傾向にあります(※)。昨年は、大阪湾では休漁、播磨灘でも3日間で終漁。当店の人気商品「いかなごのくぎ煮」も、わずか2000個のみの販売となり、ご予約分だけで完売する事態となりました。そんな中、当社では「いかなごの釘煮」のジェネリック版として「ちりめん釘煮」もご用意し、約4000個を売り上げるほどご好評いただきました。

今年も、希少な「いかなごのくぎ煮」と「ちりめんくぎ煮」をなんとか販売します。ぜひこの機会に、春の訪れを感じていただければと思います。

※広島大学 【研究成果】瀬戸内海のイカナゴが突然減った謎に迫る -環境変動

で捕食される危険性が高まったことが原因- <https://www.hiroshima-u.ac.jp/news/95671>



「いかなごのくぎ煮」



「ちりめんくぎ煮」

■商品概要

商品内容：①いかなごのくぎ煮 → 販売個数、価格など詳細は仕入れ状況に応じて決定

(参考) 昨年の販売実績 50g、税込1,620円で約2000個販売

②ちりめんくぎ煮(150g) 税込1,350円 1500個限定

販売開始：①イカナゴの新子を仕入れ後、製造でき次第販売

②イカナゴ新子漁解禁日・2026年3月17日(火)より販売

販売店舗：「舞昆のこうはら」全13店舗 (<https://115283.jp/shops/>)

かがや店、田辺店、天王寺店、心斎橋店、大正店、アベノ店、天下茶屋店、エキマルシェ大阪店、北摂工場直売店、美和堂福島店、堺東店、イオンタウン松原店、イオンタウン守口店、各オンラインショップ(予約制)

■「舞昆のこうはら」について

大阪府下に13店舗を展開する塩昆布風発酵食品「舞昆」のお店。「たもぎ苺」など健康食材の研究開発にも注力し、現在では“たもぎ苺のふりかけサプリ”「夢冴え」を機能性表示食品として申請進行中。食文化と健康の貢献を掲げる企業です。

たもぎ苺舞昆について: <https://qr1.jp/MNIIIXE>

舞昆のこうはら: <https://maikon.tv/>



たもぎ苺舞昆について



舞昆のこうはら かがや本店

< 取材に関するお問合せ先 >

株式会社 舞昆のこうはら 広報事務局

担当: 小村 TEL: 06-4708-3766

EMAIL: pr@raple.co.jp