

2026 年 10 月 8 日
株式会社ロック・フィールド

【神戸コロッケ】食卓に、もっとお魚を。低利用魚の有効活用と美味しさを両立。

お魚コロッケ第二弾「江戸前のコノシロ」を2週間限定販売

株式会社ロック・フィールド（本社：兵庫県神戸市、社長：古塚孝志）が展開する「神戸コロッケ」では、10月8日（木）より、低利用魚「コノシロ」を使ったコロッケを期間限定で販売します。

日本における魚介類消費量の減少や低利用魚の活用といった社会課題を踏まえながら、ご家庭で魚をもっと手軽に楽しんでいただくためのコロッケです。魚の美味しさを届けるとともに、資源の有効活用にもつながる新たなコロッケをご提案します。



■商品概要 ※価格は税込／画像は全てイメージです。

「お魚コロッケ 江戸前のコノシロ」 ¥249～（1個）

香ばしく焼いてほぐしたコノシロに、シャキッとした細切りじゃがいもと大根を合わせ、ふんわり香るゆずで爽やかに仕上げました。コノシロの優しい旨味に大根とゆずの風味が重なり、ひとくち頬張れば焼き魚を思わせる味わいをお楽しみいただけます。



・販売期間：2026 年 10 月 8 日（木）～10 月 21 日（水）

・販売店舗：全国の「神戸コロッケ」各店

※一部店舗で取り扱いのない場合があります。また、売り切れの際はご容赦ください。

■(株)ロック・フィールド 有志社員による「お魚クラブ」

近年、日本では魚介類の消費量が減少傾向にあり、家庭で魚を食べる機会が減っています。「魚を食べたいが調理が手間」「子どもがなかなか食べたがらない」といった声も多く聞かれます。

こうした課題に対し、「惣菜を手がける当社にできることがあるのでは?」「魚食文化を次世代にもつないでいきたい」という想いから、有志社員による「お魚クラブ」が発足しました。

クラブのメンバーが中心となって商品の企画・開発に取り組み、今年6月に第一弾商品が誕生。第二弾の本商品では、低利用魚の活用にも着目し、魚の美味しさを伝えながら資源の有効活用にもつながる商品開発に取り組みました。

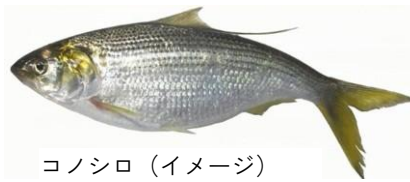


「お魚クラブ」メンバー

【お客様からのお問い合わせ先】 お客様相談室 フリーダイヤル 0120-878732

【報道機関からのお問い合わせ先】 広報室 （神戸）078-435-2802 / （東京）03-5843-6199

■今回のお魚「江戸前のコノシロ」



コノシロ（イメージ）

コノシロは、ニシン目ニシン科の海水魚。シンコ→コハダ→ナカヅミ→コノシロと名前が変わる出世魚ですが、シンコやコハダが江戸前寿司で珍重される一方、成魚になったコノシロは小骨が多く加工に手間がかかることなどから利用が限られ、「逆出世魚」とも呼ばれています。

しかしコノシロは、身にほどよく脂がのり、やさしく上品な旨みを持つ美味しい白身魚。この魅力ある魚をより多くの方に味わっていただきたいという想いから、今回、高温高圧加工で骨まで柔らかくされたコノシロを使用することで、コロッケとしての商品化が叶いました。

東京湾江戸前の豊かな漁場で育まれ、地元に根付く伝統的な魚「コノシロ」。本商品を通じて、魚食文化の継承や低利用魚を含む水産資源の有効活用、さらには魚介類消費の拡大につながることを期待しています。当社は今後も、惣菜を通じて日々の食卓に魚を取り入れやすい提案を行っていきます。

「神戸コロッケ」について

素材と製法にこだわったコロッケのブランド。1989 年創設。日常の食卓ですべての人を笑顔にする「定番のおいしさ」と「季節ごとの楽しみ」を、コロッケでご提案します。全国に 33 店舗を展開（2026 年 9 月末現在）。

ブランドサイト：<https://www.rockfield.co.jp/brand/kc/>



神戸コロッケ