

## 下國伸シェフが監修したNOBUドレッシング2種など10商品 ベル食品の2025年春夏の新商品発売

下國伸シェフが監修した燻製シーザーサラダとガスパチョサラダのNOBUドレッシングの他、  
焼肉の街北見の有名店ぶんたろう監修の焼肉たれ2種、175°DENO担担麺監修の汁なし担担麺のたれなど  
家庭用商品10アイテムを2月10日より販売開始します。

北海道のソウルフードメイカー  
 ベル食品

2025年  
春夏の新商品



「成吉思汗たれ」 「ラーメンスープ華味」 「スープカレーの作り方」 「ザンギ名人」など、北海道のソウルフードをご家庭で味わうためのたれ、つゆなどを製造販売する「北海道のソウルフードメイカー」ベル食品株式会社（本社：北海道札幌市西区、代表取締役社長：福山浩司、以下ベル食品）は、2025年2月10日（月）より2025年春夏の新商品を販売開始いたします。

### 下國伸シェフ監修 燻製シーザーサラダ、ガスパチョサラダのNOBUドレッシング

北海道出身の下國伸シェフが監修した2種類のドレッシング、「燻製シーザーサラダ NOBUドレッシング」と「ガスパチョサラダ NOBUドレッシング」を発売いたします。下國シェフは、若手No.1シェフを決める料理コンテスト番組「CHEF-1グランプリ」初代王者。2024年2月に発売したパスタソースに続く、待望の監修第2弾です。



「燻製シーザーサラダ NOBUドレッシング」は、燻製の香ばしさと濃厚なチーズのコクが特徴の一品。下國シェフは、「燻製したベーコンや香ばしいクルトン、温泉卵、チーズがのった華やかなシーザーサラダをそのままドレッシングにしたような味わい。野菜にかけるだけで、本格的でコク深いシーザーサラダが楽しめる」と語ります。

「ガスパチョサラダ NOBUドレッシング」は、スペインの冷製スープ「ガスパチョ」をイメージした、トマトの酸味と旨味が際立つドレッシング。「トマトをベースに生の野菜をたっぷり使ったガスパチョのような、爽やかでみずみずしい味わい。まるで“野菜で野菜を食べる”感覚」と下國シェフも太鼓判を押します。

どちらもサラダだけでなく、パスタ、肉や魚介類のソテーやフライのソースとしても活躍。さまざまな料理に合わせてお楽しみいただける、万能なドレッシングです。

下國伸シェフとベル食品は、「野菜が苦手なお子様も美味しく食べられる」をコンセプトに、「サラダそのものをドレッシングにする」という発想を膨らませ、この2種類の絶品ドレッシングを完成させました。ぜひご家庭で、その味わいをお楽しみください。

## 焼肉の街、北見ぶんたろう監修 「玉ねぎとりんご」「山わさび」の2種登場

焼肉の街、北海道北見市の人気店「北見ホルモンぶんたろう総本店」が監修した、本格焼肉たれ「北見ぶんたろう監修焼肉たれ 玉ねぎとりんご」「北見ぶんたろう監修焼肉たれ 山わさび」を発売いたします。

北見市は、人口あたりの焼肉店の店舗数が全国3位を誇る焼肉の街。特に「七輪でサガリやホルモンなどの内臓肉を生ダレで味わう」スタイルが特徴的です。その伝統の味を再現するため、「北見ホルモンぶんたろう総本店」の監修のもと開発しました。同店は平成19年創業、北見の食文化に根ざした焼肉やホルモンを提供し、某予約サイトの「北見市焼肉ランキング」で1位を獲得したことのある名店です。



「北見ぶんたろう監修焼肉たれ 玉ねぎとりんご」は北海道産玉ねぎの自然な甘みと、りんごの爽やかな酸味を組み合せた焼肉たれ。まろやかでコクのある味わいが肉の旨味を引き立て、焼肉はもちろん、炒め物や漬け込んだりとしても活躍します。

「北見ぶんたろう監修焼肉たれ 山わさび」は北海道産玉ねぎの甘みをベースに、北海道産山わさびの独特的な辛味と豊かな風味を効かせた焼肉たれ。ピリッとした刺激がクセになり、焼肉はもちろん、冷奴やたたききゅうりのたれ、ステーキやローストビーフのソースとしてもおすすめです。

北見の焼肉文化を詰め込んだ、名店の生ダレを思わせる焼肉たれをぜひご家庭でお楽しみください。

## 待望の人気No.1メニューが登場。175°DENO担担麺監修「汁なし担担麺のたれ」

175°DENO担担麺の一番人気メニュー「汁なし担担麺」を、ご家庭で手軽に楽しめる「175°DENO担担麺監修 汁なし担担麺のたれ」を発売いたします。これまでに「ドレッシング」「鍋つゆ」「冷し担担麺スープ」「1食用担担麺スープ」といった人気商品を展開してきましたが、待望の監修第5弾となります。

本商品は、鶏の旨味とごまのコクを凝縮し、175°DENO担担麺の代名詞ともいえる自家製辣油を使用した本格的な汁なし担担麺のたれ。温かい麺や冷たい麺にそのままかけて混ぜるだけで、お店ながらの味わいが楽しめます。

さらに、炒めたひき肉や水菜、カシューナッツをトッピングすれば、より本格的な一杯に。ぜひ、ご家庭で175°DENO担担麺のこだわりの味をお楽しみください。



## 栗のように甘く濃厚な「北海道栗かぼちゃプリン 4個入」

北海道産の栗かぼちゃと北海道産牛乳を使用した、濃厚な味わいの「北海道栗かぼちゃプリン 4個入」を発売いたします。これまでに「北海道プリン」「北海道生チョコレートプリン」「北海道メロンプリン」「北海道あずきプリン」と展開してきた人気シリーズの第5弾です。

北海道の雄大な自然に育まれた「栗かぼちゃ」は、栗のような濃厚な甘みとホクホクとした食感が特徴。その北海道産栗かぼちゃと牛乳を贅沢に使用し、なめらかで濃厚な口当たりと、かぼちゃ本来の甘みを生かした和風プリンに仕上げました。

さらに、常温で長期保存が可能なため、ご家庭用はもちろん、ギフトやお土産にも最適。北海道の素材を活かしたこだわりのプリンを、ぜひお楽しみください。



## ざくざく食感と北海道産牛乳の味わい「北海道ミルクのざくざくクリミジャム」

2024年2月に発売した「北海道ミルクジャム」に続く、第2弾のミルクジャムとして「北海道ミルクのざくざくクリミジャム」を発売いたします。

北海道産の牛乳をたっぷり使用し、濃厚なキャラメル風味に仕上げたミルクジャムに、ざくざく食感のクリミを贅沢にブレンド。ミルクのコクと香ばしいクリミが絶妙に絡み合う、リッチな味わいのジャムです。



また、パッケージにはクルミを持った北海道のかわいいエゾシマリスのキャラクターをデザインし、見た目にも楽しい仕上がりに。パンやスコーン、ホットケーキに塗るのはもちろん、ヨーグルトやアイスのトッピングとしてもお楽しみいただけます。

北海道の素材を活かしたこだわりのジャムを、ぜひご賞味ください。

## 北海道の味をご家庭で！「北海道どんぶり屋」シリーズ新作2種発売

北海道のお土産として人気の「ジンギスカン丼」「十勝豚丼」に  
続く、北海道どんぶり屋シリーズの新作として、「北海道どんぶり屋 帆立の中華丼」「北海道どんぶり屋 鮭のちゃんちゃん丼」を  
発売いたします。

「北海道どんぶり屋 帆立の中華丼」は北海道産の帆立をまるごと  
使用し、海鮮の甘味と旨味を引き出した贅沢な中華丼です。ブ  
リッとした帆立の食感と特製の中華餡がご飯によく絡み、口いつ  
ぱいに広がる海鮮の美味しさをお楽しみいただけます。



「北海道どんぶり屋 鮭のちゃんちゃん丼」は北海道の郷土料理「鮭のちゃんちゃん焼き」をイメージし、濃厚な味噌  
バター風味に仕上げた丼ぶりです。鮭のちゃんちゃん焼きとは、鮭の切り身を鉄板やホットプレートで焼き、味噌だ  
れとたっぷりの野菜を加えて蒸し焼きにする北海道の伝統料理。香ばしい味噌とバターのコクが鮭の旨味を引き立  
て、ご飯が進む一品です。

どちらの商品も、湯せんまたは電子レンジで温めるだけで手軽に調理可能。ご飯の上にたれごとたっぷりとかけて、  
北海道の味覚を存分にご堪能ください。

## ロングセラーの味がさらに便利に！「つゆ 2倍濃縮」

1982年の発売以来、多くの方に愛され続けてきたロングセラー商品  
「ストレートつゆ」が、2倍濃縮タイプになってリニューアル。道  
産昆布のまろやかな旨味と、香り高いかつお節の風味が絶妙に調和  
した「ストレートつゆ」のおいしさはそのままに、さらに使いやす  
く進化しました。



濃縮タイプになったことで、濃いめの味付けやアレンジがしやすく  
なり、料理の幅が広がります。また、従来のストレートタイプに比  
べて2倍使えるため、コストパフォーマンスも高くなりました。

めん類のつけつゆはもちろん、かけつゆや天つゆ、丼もの、煮物、冷奴、納豆など、さまざまな料理に活用可能。これ1本で毎日の食卓がさらに便利でおいしくなる北海道の味「つゆ 2倍濃縮」を、ぜひご家庭でお試しください。

## ベル食品株式会社について

ベル食品株式会社は「北海道のソウルフードメイカー」として、地元の食文化の可能性を追求し、ジンギスカン、スープカレーをはじめ、ラーメン、ザンギ、ラーメンサラダ、豚丼、レトルトカレーなど、豊かな自然に恵まれた北海道らしい製品の開発と提案、普及を図っております。



また、全事業所においてISO22000を取得しており、高い安全性と技術力で製造するPB商品やOEM商品に定評があり、全国の企業より製造を受託しております。

戦後間もない1947年（昭和22年）、北海道大学農学部出身の7人の青年が北海道の美味しいものを全国の皆さんに食べていただきたいという大いなる志を持って北海道札幌で創業。1956年（昭和31年）に発売した日本初の家庭用焼肉たれ「成吉思汗たれ」は、家庭用ジンギスカンのたれで北海道シェアNo.1\*。北海道の「食」のブランド向上に貢献などの功績が認められ、2023年に第44回食品産業優良企業等表彰の農林水産大臣賞を受賞。

社名：ベル食品株式会社

所在地：〒063-0803 北海道札幌市西区二十四軒3条7丁目3番35号

代表者：代表取締役社長 福山浩司

創業：1947年（昭和22年）

設立：1958年（昭和33年）3月1日

事業内容：食品の製造、販売

HP：<https://www.bellfoods.co.jp/>



\*北海道内における「ジンギスカンのたれ」ジャンルのPOSデータより 2023年12月 自社調べ

### ＜本件に関するお問い合わせ先＞

ベル食品株式会社 〒063-0803 北海道札幌市西区二十四軒3条7丁目3番35号

TEL：011-613-0002 FAX：011-643-4397 Email：[mitsui.toshiyuki@bellfoods.co.jp](mailto:mitsui.toshiyuki@bellfoods.co.jp) 担当：三井