



北海道の定番、成吉思汗たれ風味のしゃぶしゃぶのたれなど ベル食品の2024年秋冬の新商品発売

成吉思汗たれと日高産根昆布だしを合わせた「北海道しゃぶしゃぶのたれ 成たれ風味」や
元祖えびだしスープカリーの名店 奥芝商店監修の「えびだし鍋つゆ」など
家庭用商品7アイテムを8月5日より販売開始します。

北海道のソウルフードメーカー



2024年
秋冬の新商品



「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ーカー」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、2024年8月5日（月）より2024年秋冬の新商品を販売開始いたします。

成吉思汗たれと根昆布だしを合わせ、酸味が少なく旨味のあるしゃぶしゃぶのたれ

「北海道しゃぶしゃぶのたれ 成（ジン）たれ風味」は、北海道では定番のたれ、ベル食品の成吉思汗たれの絶妙な香味野菜の旨味と日高産根昆布だしのまろやかな味わいを組み合わせた、酸味が少ない味伸びの良い醤油ベースのしゃぶしゃぶのたれです。

特徴はそのまろやかで深い味わい。ラム肉、豚肉、牛肉など、どんなお肉にもよく合い、お肉も野菜も一層美味しく楽しめる一品です。北海道産の根昆布だしを使用することで、旨味たっぷりの風味が楽しめ、ご家庭でのしゃぶしゃぶや鍋料理を一層引き立てます。



ベル食品がこれからの北海道のしゃぶしゃぶのたれの定番として長く愛されるように、旨味と味わいにとことんこだわり開発しました。酸味も少ないのでお子様でも食べやすく、老若男女問わず美味しくいただけるたれに仕上がりました。

元祖えびだしスープカリーの名店、奥芝商店監修のえびだし鍋つゆ

奥芝商店は北海道札幌市で2006年に創業し、えびだしスープカリーの元祖として知られています。その美味しさは現在、北海道と東京に展開する16店舗をはじめ、量販店やインターネット販売など、日本全国多くの人々に愛されています。

奥芝商店とのコラボレーションによる新商品「奥芝商店監修 えびだし鍋つゆ」は、えび醬とえび粉を煮込み、鶏の旨味を絶妙にブレンドした逸品です。ストレートタイプの鍋つゆで、好きな具材と一緒に煮込むだけで特徴的なえびの風味と鶏の旨味がしっかりと感じられる美味しいお鍋が簡単にご家庭で味わうことができます。

さらに、お鍋を楽しんだ後のスープにカレールウを溶かすことで、奥芝商店の真骨頂であるえびの旨味を生かしたえび旨カレーとしてもお楽しみいただけます。

創業者である奥芝洋介氏の幼少期の思い出から生まれた「えびだしスープカレー」の味わいをこの鍋つゆに詰め込み、メのえび旨カレーまで楽しめる新しい食べ方のできる鍋つゆで奥芝商店らしさを表現しました。ぜひ、「奥芝商店監修 えびだし鍋つゆ」で、本格的なえびの旨味とえび旨カレーをご堪能ください。



担担麺の名店、175°DENO担担麺監修、1食用の担担麺スープ

札幌の担担麺の名店、175°DENO担担麺とのコラボレーションによる新商品「175°DENO担担麺監修 担担麺スープ」は、DENO自家製辣油を使用し、鶏の旨味とごまの香りが引き立つ本格的な担担麺スープです。北海道の専門店で味わえる担担麺の味を、ご家庭でも簡単に楽しむことができます。

これまでベル食品では、「175°DENO担担麺監修」のドレッシング、鍋つゆ、冷し担担麺スープといった商品を発売してきましたが、今回はついにメインメニューである担担麺の個食ラーメンスープが登場しました。鶏の旨味がしっかりと感じられるスープに、ごまの豊かな香りとDENO自家製辣油のピリッとした辛味が絶妙にマッチし、専門店の味わいをそのまま再現しています。



柔らかく煮込んだ牛たんがゴロッと入った北海道発牛たんカレー

ワンランク上の贅沢な北海道発カレーシリーズの第3弾「北海道発牛たんカレー」は、やわらかく煮込んだ牛たんと北海道産の皮付きじゃがいも、にんじんがたっぷり入った濃厚な味わいのカレーです。具材の大きさとこだわりのルウが特徴で、北海道の豊かな食材を存分に堪能できる一品です。

「北海道発カレー」シリーズは、これまでも「北海道発厚切りビーフカレー」「北海道発チーズインハンバーグカレー」「北海道発骨付きチキンカレー」「北海道発豚角煮カレー」など、食べごたえのある大きなメイン具材と北海道産のじゃがいもにんじんを使用した贅沢なレトルトカレーとして高い人気を誇っています。



家庭で手軽に楽しめるレトルトカレーながら、まるで専門店の味わいを思わせる贅沢な一皿です。ぜひ、「北海道発牛たんカレー」をご賞味いただき、北海道の豊かな食材の魅力をお楽しみください。

北海道噴火湾産のほたてをたっぷり使用した北海道噴火湾帆立シーフードカレー

北海道のご当地カレー「北海道噴火湾帆立シーフードカレー」は、北海道南西部にある噴火湾の冷たい海で育った帆立を使用し、あさり、いか、炒め玉ねぎと一緒に煮込んだ濃厚な風味と旨味のカレーです。

「北海道噴火湾帆立シーフードカレー」は、海の幸と野菜の絶妙なバランスを楽しむことができる一品で、北海道の美味しいほたてとシーフードの魅力を家庭で手軽に味わえます。さらに、北海道贅沢カレーシリーズには、「十勝モッツアレラチーズカレー」

「十勝牛カレー」「かみふらの地養豚カレー」「知床どりカレー」がラインナップされており、新たに「北海道噴火湾帆立シーフードカレー」が加わることで、シリーズは全5種類となりました。



北海道産のあずきと牛乳で和風に仕上げた北海道あずきプリン

北海道の恵みを活かした和風プリン「北海道あずきプリン」は、北海道産のあずきと牛乳を使用し、風味豊かで濃厚な味わいが特徴です。常温で長期保存が可能なため、いつでも手軽に楽しめるのも魅力の一つです。

北海道プリンシリーズは酪農王国である北海道の牛乳消費拡大に貢献するために開発され、「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」に加え、「北海道あずきプリン」がラインナップに加わり、全4種類の豊富なバリエーションでお届けします。



北海道産牛乳と砂糖だけで作った北海道ミルクジャム

「北海道ミルクジャム」は、北海道産の新鮮な牛乳と砂糖だけで作られており、じっくり煮詰めることで濃厚でクリーミーなやさしい味わいに仕上げました。

「北海道ミルクジャム」は、トーストはもちろん、パンケーキやクラッカー、アイスクリームなど、さまざまなスイーツや軽食に合わせてお楽しみいただけます。「北海道ミルクジャム」も北海道の牛乳消費拡大に貢献するために開発しました。北海道の豊かな大地で育まれた牛乳の風味を活かした贅沢な一品です。



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ま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実用焼肉たれ「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 担当：三井