



ベル食品から下國伸シェフ監修の特製パスタソース2種が登場！

「北海道のソウルフードメイカー」のベル食品は北海道出身の下國伸シェフとコラボレーションし、北海道産の素材を生かした贅沢な味わいのパスタソースを2024年2月5日より販売開始します。



「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、北海道旭川出身で若手シェフNo.1を決めるコンテスト番組「CHEF-1グランプリ」の初代王者でもある下國伸シェフ監修のパスタソース2種を2024年春夏新商品として2024年2月5日（月）より発売します。

ベル食品と下國伸シェフがコラボレーションした経緯

「北海道のソウルフードメイカー」として、北海道産の素材を活かし、北海道の食文化を日本全国、世界に広めるべく調味料やレトルト食品を製造しているベル食品と、料理修行の旅で全国各地の食材や文化を学びながら、地元北海道の食材を活かした料理イベントや食育活動も展開している下國伸シェフ。「北海道産の素材を活かして北海道の食文化を広める」という共通の理念を抱えることから、今回の特別なコラボレーションが実現しました。今回、新発売されるパスタソースは、構想から1年以上の開発期間を経て、ベル食品の2024年春夏新商品として発売されます。

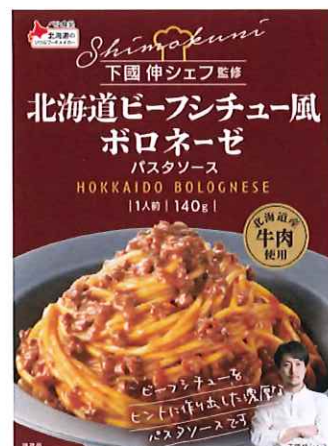


また、今回のパスタソースの開発だけでなく、2023年9月に下國伸シェフの出身地である旭川で開催された「北の恵み 食べマルシェ2023」でも、下國伸シェフ特製カレーでベル食品とのコラボレーションが実現。このようなイベントを通じて、下國伸シェフとベル食品が協力し、ともに北海道の地域社会との結びつきも一層強化していきます。

下國伸シェフ監修のパスタソースについて

下國伸シェフ監修のもと、レストランで食べるパスタのようなクオリティをご家庭でも手軽に味わえるパスタソース2種がベル食品から誕生しました。北海道の高品質な食材を使用し、さらに下國伸シェフならではのアイデア、アクセントも加わり、何度でも食べたいくなる本格的な味わいを楽しめる逸品です。ぜひご家庭で下國伸シェフの味をご堪能ください。

商品名	下國伸監修北海道ビーフシチュー風ボロネーゼパスタソース140g
商品特徴	ビーフシチューをヒントに作り出した濃厚なパスタソースです。北海道産牛肉の旨味、野菜の甘味が楽しめるソースです。
内容量	140g
商品サイズ	縦20mm × 横130mm × 高さ178mm
JANコード	4902504153359
賞味期限	18ヶ月
標準小売価格	410円（税抜）



商品名	下國伸監修北海道ビスク風えびクリームパスタソース130g
商品特徴	ビスクをヒントに作り出した濃厚なパスタソースです。北海道産えびの風味、野菜の甘味、アーモンドの食感が楽しめるソースです。
内容量	130g
商品サイズ	縦20mm × 横130mm × 高さ178mm
JANコード	4902504153366
賞味期限	18ヶ月
標準小売価格	410円（税抜）



今回のコラボレーションについて下國伸シェフの一問一答

Q. ベル食品とのコラボについての感想は？

A. 「北海道で生まれ育って、ベル食品さんを知らない人はほとんどいない。一家に一本あると言っても過言ではないジンギスカンのたれ（商品名：成吉思汗たれ）。そんな道民に愛されたベル食品さんとの初コラボは嬉しい限りです。」

Q. ベル食品との商品開発に向けてどのようなことを考えた？

A. 「家庭でレストランクオリティの料理を食べてもらいたいと思いました。通常のパスタソースではなく、あっと驚く味にしたかったです。そのイメージ通りの商品にするための微調整に苦労しましたが、私のこだわりを形にしてくれたベル食品さんの技術力にも感銘を受けました。」

Q. 北海道ビーフシチュー風ボロネーゼはどんな味？

A. 「圧倒的レストランクオリティです。レストランで食べるビーフシチューが贅沢なボロネーゼになりました。開けた瞬間の香り、コク深さ、凝縮した味わいで、ご家庭でもレストランの景色が浮かぶような味に仕上がっています。」

Q. 北海道ビスク風えびクリームはどんな味？

A. 「ビスクと言えばフランス料理をイメージさせますが、旨味を凝縮させるべく、コリアンテイストもプラスして、複雑な味と香りを演出。新しい味わいの一品となっています。」

下國伸シェフについて

北海道旭川生まれ。料理人の父親の影響で料理の道を志し、地元・旭川の調理師専門学校を卒業。箱根のオーベルジュ・オー・ミラドーで約4年半、東京ピエール・ガニエールで約2年の修行を積む。その後、フランス・ローヌ地方の有名店を経て、北海道札幌に戻り、数店渡り歩いた後、新規立ち上げのフレンチレストラン・W27の料理長に抜擢。2017年、札幌の老舗フレンチレストラン・コートドールの4代目料理長に就任。2021年、「CHEF-1グランプリ」で優勝し、初代王者に。同年、コートドールを退職し、2022年からは「食の明るい未来」を目指し、日本全国を巡る食の旅や食育活動に力を入れている。



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、普及を図っています。

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います。



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 担当：三井