

ベル食品の2023年秋冬の新商品発売

札幌スープカレーの名店「GARAKU」監修のスープカレーの素とカレー鍋つゆ、北海道バタースプレッドシリーズ第3弾、北海道産の『あわび』や『かき』の旨味たっぷりの鍋つゆなど家庭用商品13アイテムを8月4日より販売開始



北海道のソウルフードメーカー
 **ベル食品**



2023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、2023年8月4日（金）より2023年秋冬の新商品を販売開始いたします。

スープカレーの名店「GARAKU」監修のスープカレーの作り方とカレー鍋つゆ

2007年のオープン以来、スープカレーの本場札幌で常にトップクラスの人気を誇り、連日行列が絶えない名店「スープカレーGARAKU」（以下GARAKU）が監修した「ガラク スープカレーの作り方 濃厚和だし」と「GARAKUのカレー鍋つゆ」がベル食品から登場します。

「ガラク スープカレーの作り方 濃厚和だし」は、家庭で簡単にスープカレーが楽しめること好評いただいているペーストタイプのスープカレーの素、「スープカレーの作り方」シリーズにGARAKU監修のもと、和風だしベースの濃厚コク旨スープの味を再現しました。お湯に溶かして、火の通ったお好きな具材と盛り付けるだけで、行列ができる名店の味がご家庭で味わえます。



「GARAKUのカレー鍋つゆ」はGARAKU監修のストレートタイプの鍋つゆ。お好きな具材を入れて煮込むだけで、和風だしとスパイスの効いたカレー鍋を簡単にご家庭で楽しめます。和風だしがベースなので、お鍋の具材とも相性抜群で、〆はカレーうどんが特におすすめで、カレーリゾットやカレーラーメンも美味しくいただけます。



北海道ふわふわバタースプレッドシリーズの第3弾はあんバターといちごバター

北海道産のバターをたっぷり使用し、ふわふわでなめらかな食感の北海道ふわふわバタースプレッドシリーズに「北海道ふわふわあんバター」と「北海道ふわふわいちごバター」が仲間に加わりました。昨年8月に発売したハスカップ、りんご、そして今年2月に発売したレーズン、メロンに続くシリーズ第3弾となります。

「北海道ふわふわあんバター」は北海道産の小豆でつくった『あん』に北海道産のバターを合わせて、クリーミーでなめらか、甘くてコクのあるスプレッドに仕上げました。トーストはもちろん、どら焼きやアイスクリームなどお菓子にもアイデア次第で幅広くお使いいただけます。



「北海道ふわふわいちごバター」も北海道産のいちごペーストと北海道産のバターを合わせ、いちごのほどよい甘さと酸味がふわふわのバターと相性抜群のバタースプレッドです。トーストやクラッカー、パンケーキ、クレープなどにおすすめです。

北海道の旨味たっぷりのあわびだししょうゆ鍋つゆとかきだしキムチ鍋つゆ

北海道らしい高級食材の出汁で本格的な美味しいお鍋が手軽にご家庭で食べられると、寒い季節に好評のベル食品の北海道鍋つゆシリーズに、「北海道あわびだししょうゆ鍋つゆ」と「北海道かきだしキムチ鍋つゆ」の2つの味が新登場。

「北海道あわびだししょうゆ鍋つゆ」は北海道の冷涼な海で育った、磯の香り豊かな『あわび』からとった出汁の旨味と海鮮の風味も合わせた贅沢なしょうゆベースの鍋つゆです。



「北海道かきだしキムチ鍋つゆ」は北海道の『かき』の名産地である厚岸産の牡蠣からとった出汁の旨味に魚介の風味をさらにきかせて、コク深い味わいの旨辛キムチ鍋つゆです。〆は中華麺を入れて海鮮風キムチラーメンがおすすめです。



北海道産の『ほっけ』や『いわし』の香り豊かな炊き込みご飯の素

いつもと同じ水加減のお米に加えて、一緒に炊くだけで北海道産の海鮮炊き込みご飯が味わえるレトルト食品、北海道産素材炊き込みご飯の素に『ほっけ』と『いわし』が仲間入り。

「北海道産素材炊き込みご飯の素ほっけ」は北海道産のほっけ、にんじん、刻み昆布を使用した旨味と香りが豊かな炊き込みご飯の素です。

「北海道産素材炊き込みご飯の素いわし」は北海道産の焼きいわしに実山椒を加えて香ばしい風味に仕上げました。いわしは骨までまるごと食べられるほど柔らかく炊き上がります。



賞味期間は製造後5年、温めなくてもおいしく食べられる備蓄用の北海道カレー

日本は地震や台風などの災害が多く、近年備蓄のできる防災食品としてもレトルト食品の需要が高まっています。水や電気などのライフラインが使えない状況では、お湯や電子レンジでの温めも困難になります。そんなときでも便利な、温めなくても美味しく食べられる、製造後賞味期間5年の備蓄用のレトルトカレー「そのままでもおいしい北海道ビーフカレー」と「そのままでもおいしい北海道ポークカレー」を販売します。

それぞれ北海道産の牛肉と豚肉、そしてじゃがいも、にんじんを使用して、温めても、そのままでも美味しいカレーに仕上げました。ご家庭や職場の万が一の備蓄用だけでなく、普段のストック食材、食欲も料理する気持ちも落ち気味の暑い夏の日、お子様のお留守番、キャンプなどさまざまな用途、場面で美味しくお召し上がりいただけます。



秘伝ラーメンスープをより本場北海道らしいラーメンスープにリニューアル

個袋タイプのラーメンスープとして、長年北海道で親しまれている「秘伝ラーメンスープ」が、よりラーメンの本場である北海道らしい味のスープにリニューアルします。

しょうゆ味はにんにく、しょうがなど香味野菜をじっくり炒めて、肉エキスを合わせ、香りとコクが強くなりました。みそ味はブレンドした味噌のコクに、にんにくやしょうがの風味を追加。しお味はチキンガラスープの旨味に玉ねぎとごま油の豊かな風味を合わせました。進化を続ける北海道のラーメンとユーザーのニーズに合わせて、「秘伝ラーメンスープ」もさらに本格的な北海道のラーメンスープの味に進化しました。



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7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：011-613-0001 FAX：011-643-4397 Email：mitsui.toshiyuki@bellfoods.co.jp 担当：三井