

北海道のホテル発、朝専用醤油が誕生 — 3月15日(日)発売

北海道産 日高昆布とむろあじ香るお出汁が特徴 旭川最古の醤油蔵×ウェルネスブランド×ホテルの共同開発

株式会社ケン・ホテルマネジメントキャビン北海道（本社：北海道札幌市中央区／代表取締役：藤渡 孝幸）が運営するプレミアムホテル-CABIN-では、伝統の味を守り続ける「日本醤油工業株式会社」、および伊藤沙菜氏が主宰するウェルネスブランド「MINDFULNESS BREAKFAST」と共同開発した、朝専用醤油『CABIN TABLE SOY SAUCE』を2026年3月15日(日)より発売・提供いたします。

また、3月27日（金）より、都内「六本木 蔦屋書店」にて期間限定展開も予定しています。



1日のはじまりを、朝ごはんできととのえる

日々の忙しさの中で、特別な予定がなくても心が少し前向きになる。プレミアムホテル-CABIN-が目をつけたのは、そんな1日の始まりである「朝ごはん」の時間でした。これまで毎朝、北海道の食の魅力をお届けしてきたホテルだからこそ、“素材を生かすこと”、“毎朝食べても飽きないこと”、“体に負担をかけないこと”を大切に、食卓の基本調味料である醤油に着目しました。

ラベルに刻まれた「6:30」は、当ホテルの朝食会場が始まる時刻であり、宿泊者の朝に寄り添い続けてきたその象徴です。旅先でも日常でも、1日のはじまりにそっと寄り添いたい。そんな想いを込め、北海道からお届けします。

味わいを決める、3のこだわり

1. 北海道産日高昆布を軸にした、旨味の設計

北海道産昆布の旨味を最大限に活かすため、幾度も試作を重ね、味わいを組み立てました。土台となる日高昆布は、磯の香りと濃厚なコクが特徴。素材の味を引き立て、全体の輪郭を整えます。

その昆布の旨みを軸に選んだのは、醤油に使用されることは珍しい「むろあじ節」。まろやかな甘みと澄んだコクが重なり、やさしい余韻のある味わいに仕上げました。

さらに、その風味を引き立てるため採用したのは、東京鯉節センターに拠点を構える飯田商店の「0.8mm厚削り」のかつお節。老舗の目利きにより選び抜かれた節は、余分な汚れを取り除き、じっくりと焼き上げたのち、1本ずつ手作業で削り機にかけています。丁寧に仕立てられたかつお節が、濃厚で深い出汁を引き出し、むろあじの旨味にさらなる奥行きを与えます。

三素材の旨味が重なり、これまでにないカドの取れた熟成感ある一滴が完成しました。

卵かけご飯、焼き魚、お刺身、お浸しなど、朝の繊細な味覚に寄り添う、旨みの黄金比です。

2. 朝一番の体に届ける、「無添加」と「塩分11.2%」のやさしさ

毎日安心して口にさせていただくため、化学調味料や保存料を使用しない「無添加」にこだわりました。さらに、朝一番の体に負担をかけず、出汁の深みをよりダイレクトに感じていただくため、塩分を11.2%に抑え上げています。醤油本来の芳醇な香りはそのままだけに、まろやかな味わいが、目覚めたばかりの体に優しく響きます。



【飯田商店】原料の確認作業



日常の朝食シーンでの使用例

3. 農林水産省を4度受賞した醤油が支える、確かな品質

昭和19年創業、旭川最古の醤油メーカーである日本醤油工業株式会社が製造を担当。ベースとなる醤油には、毎年10月1日の「醤油の日」に開催される全国醤油品評会において、最高賞である農林水産大臣賞を4度受賞したJAS特級規格醤油を使用しています。伝統の醸造技術がこの1本に注がれています。

また、北海道各地と連携した商品開発や、醤油蔵での工場見学を通じた食育・文化発信など、地域に根ざした取り組みも継続。地域とともに歩んできたその姿勢と、プレミアムホテル-CABIN-が大切にしている地域共生の想いが重なり、本商品の共同開発が実現しました。



日本醤油工業株式会社

都内「六本木 蔦屋書店」でのポップアップイベントに採用

本商品は、プレミアムホテル-CABIN-各館での販売に加え、3月下旬より都内でも期間限定で展開いたします。北海道で生まれた「朝をととのえる味」を、都内でも直接お手に取っていただける機会となります。

【ポップアップイベントの詳細】

場所 : 六本木 蔦屋書店

期間 : 2026年3月27日(金) ~ 4月7日(火)

内容 : 「CABIN TABLE SOY SAUCE」および「醤油麹セット」の販売

Instagram : [@MINDFULNESS_BREAKFAST](https://www.instagram.com/MINDFULNESS_BREAKFAST) ※詳細はインスタグラムをご覧ください。



伊藤 沙菜氏



醤油麹セット

共同開発：伊藤 沙菜氏 / MINDFULNESS BREAKFAST

自身の経験をもとに“朝の過ごし方”の大切さを提案する伊藤沙菜氏と共同開発。同氏のウェルネスブランド

「MINDFULNESS BREAKFAST」のコンセプト「次の休みではなく、明日の朝が楽しみになるように。」に基づき、朝の食卓に寄り添う味の輪郭や香りの余韻を追求しました。

また、同ブランドの「玄米麹」と合わせることで“醤油麹”としても楽しめる設計となっており、本商品と玄米麹のセットは、同ブランド商品としても展開されます。

朝食ビュッフェでの提供および販売について

本商品は、プレミアムホテル-CABIN-札幌/旭川/帯広の朝食buffet会場での提供に加え、各ホテルにて販売を行います。旅の思い出やお土産としてはもちろん、ご自宅での朝の時間を豊かにする1本としてもおすすめです。

【商品概要】

商品名 : CABIN TABLE SOY SAUCE (キャビン デーブル ソイソース)

発売日 : 2026年3月15日(日)

内容量 : 150ml

価格 : 880円(税抜) ※ホテル限定価格630円(税抜)

販売場所 : プレミアホテル-CABIN-札幌/旭川/帯広

プレミアムホテル-CABIN-について

プレミアムホテル-CABIN-は、札幌はすすきの、旭川・帯広はいずれもJR駅至近と、北海道の主要拠点において好立地に位置するビジネスホテルです。全館に天然温泉とセルフロウリュ式サウナを備え、ビジネスや観光、ひとり旅の拠点として、幅広いお客様に合わせた滞在をご提供しています。朝食buffetでは、北海道の食材を生かした十勝豚丼や旭川ラーメンなど各地域のご当地グルメ、契約農家から仕入れた北海道の味覚を味わえるメニューをご用意しています。北海道の豊かな食文化を提供し、旅の醍醐味として多くの支持をいただいております。

【プレミアムホテル-CABIN-札幌】

所在地 : 北海道札幌市中央区南5条西7丁目

公式サイト : <https://cabin.kenhotels.com/sapporo/>

【プレミアムホテル-CABIN-旭川】

所在地 : 北海道旭川市1条通7丁目

公式サイト : <https://cabin.kenhotels.com/asahikawa/>

【プレミアムホテル-CABIN-帯広】

所在地 : 北海道帯広市西1条南11丁目

公式サイト : <https://cabin.kenhotels.com/obihiro/>



■ 運営会社 ■

会社名 : 株式会社ケン・ホテルマネジメントキャビン北海道

代表取締役 : 藤渡 孝幸

会社設立 : 2012年3月

所在地 : 〒060-0061 北海道札幌市中央区南1条西6丁目15-1 札幌あおばビル11階

事業内容 : ホテル業

公式HP : <https://www.cabin-hokkaido.com/>

Instagram : <https://www.instagram.com/premierhotelcabin/>

<本件取材・掲載に関する報道関係の皆様からのお問合せ先>

株式会社ケン・ホテルマネジメントキャビン北海道 ホテル事業統括本部 柴田

TEL : 011-271-6660 FAX : 011-271-6663 Email : manami.shibata@kenhotels.com