

下國伸シェフや札幌の名店監修、新作お土産スイーツが登場 ベル食品の2026年春夏新商品発売

下國伸シェフ監修のドレッシング、札幌のソウルフード「みよしの」やジンギスカンの名店「蝦夷屋」監修のたれ、先行発売で完売した「SNOW JEWELRY」など、家庭用新商品8品を2月9日より販売開始



「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、レトルト食品、スイーツ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、2026年2月9日（月）より2026年春夏の新商品8品を販売開始いたします。

2026年春夏の新商品は、好評の下國伸シェフ監修ドレッシングの第三弾をはじめ、札幌のソウルフード「みよしの」やジンギスカンの人気店「蝦夷屋」が監修し、店舗の味わいを再現したたれ、さらに先行発売で完売したお土産スイーツの新作「SNOW JEWELRY」などをラインナップしました。ベル食品の技術力を活かし、北海道らしい味わいを追求した家庭用新商品8品です。

<下國伸シェフ監修 超焙煎香ばしごまNOBUドレッシング 195ml>

北海道旭川出身で「CHEF-1グランプリ」初代王者、ベル食品のオフィシャルアンバサダーを務める料理人・下國伸シェフ監修のごまドレッシングです。これまでに発売した「燻製シーザーサラダ」「ガスパチョサラダ」に続く、NOBUドレッシングシリーズの第三弾として開発しました。

ごまを通常よりも強く焙煎したかのような香ばしさを感じられる味わいを目指し、ごま本来の風味とコクを最大限に引き出しました。隠し味として2種類のかつお節エキスを使用し、味わいに奥行きを持たせています。すりごまに加えてねりごまも使用することで、濃厚ながらもなめらかで、サラダによく絡む仕上がります。



程よい甘さがあり、お子様でも食べやすい味わいに仕立てました。「子どもたちに野菜をたくさん食べてほしい」という下國伸シェフの想いを込めた、家族みんなで楽しめるドレッシングです。また、サラダだけでなく、すりごまの代わりに料理やたれに少量加えることで、濃厚でまろやかなごまの風味を手軽に楽しめるアレンジも可能だと、下國伸シェフは語っています。

＜みよしの ぎょうざのたれ 145ml＞

札幌で長年親しまれている「みよしの」が監修した、ぎょうざのたれです。餃子はもちろん、カレーでも知られる「みよしの」の味わいを参考に、ご家庭で使いやすいたれとして仕上げました。

実際に店舗で使用されている餃子のたれの味わいをもとに、北海道醸造の本醸造醤油をベースに穀物酢を合わせ、さっぱりとしながらもコクのある味わいに仕立てています。餃子の旨味を引き立てる、バランスの取れた風味が特長です。

手作り餃子はもちろん、「みよしの冷凍生ぎょうざ」との相性も良く、ご家庭でもお店の味わいを気軽に楽しめます。また、ベル食品の遠軽工場で製造しているレトルトの「みよしのカレー」と組み合わせることで、みよしののお店メニューを再現する楽しみ方も提案します。

※「みよしの冷凍生ぎょうざ」および「みよしのカレー」は、みよしのを運営する株式会社テンフードサービスが販売する商品です。



＜蝦夷屋ジンギスカンのたれ 200ml＞

札幌市すすきのに店を構える北海道ジンギスカンの人気店「蝦夷屋」が監修した、ジンギスカンのたれです。店舗で提供されている味わいを参考に、ご家庭でも使いやすいジンギスカンのたれとして仕上げました。

お店の看板メニューである「なまら厚切りジンギスカン」を美味しく食べるために開発された特製のたれを再現しており、厚みのある生ラムとの相性は抜群です。北海道で醸造された醤油をベースに、北海道産の玉ねぎペーストとダイスカット玉ねぎを使用し、野菜の旨味と食感を感じられる味わいに仕立てました。さらに、りんごペーストを加えることで、後味にフルーティーな甘みを持たせています。



羊肉はもちろん、牛肉や豚肉、野菜炒め、卵かけご飯などにも使いやすく、ジンギスカンだけにとどまらない汎用性の高いたれです。

＜SNOW JEWELRY レアチーズケーキ 3個入 249g＞

「SNOW JEWELRY (スノージュエリー)」は、北海道産のクリームチーズを使用したレアチーズケーキに、粒ごと仕上げた北海道産ハスカップのソースを重ねた、2層仕立てのスイーツです。1月23日～25日に開催された「北海道・札幌大物産展 in チ・カ・ホ」での先行発売では連日完売するなど好評を博し、待望の一般発売となります。

白く美しいなめらかな口どけのレアチーズケーキと、鮮やかな紫色の甘酸っぱい粒入りハスカップソースを組み合わせることで、味わいと食感、そしてビジュアルのコントラストを楽しめる仕上がりになりました。宝石のような美しさと、雪のようにとろける食感が特長です。

個包装の3個入りで、常温のまま長期保存が可能。お土産やギフトにも使いやすく、北海道らしさを感じられるお土産スイーツとして提案します。



<北海道かにカレー 180g>

北海道産紅ズワイガニのほぐし身を使用した、スパイス香るカレーです。かにの旨味を活かした、コクのある味わいに仕上げました。

カレールウ全体に広がる紅ズワイガニのほぐし身の食感が特長で、ひと口ごとにかにの風味を感じられます。スパイスの香りと魚介の旨味のバランスにこだわり、素材の味わいを引き立てました。

ごはんに合わせてるのはもちろん、手軽に北海道らしさを楽しめるレトルトカレーとして、日常の食卓からお土産用途まで幅広く提案します。



<北海道つぶつぶコーンバター 125g>

北海道産スーパースイートコーンのつぶつぶとした食感と、コーンの甘みを引き立てる塩バター風味が特長のコーンバターです。

使用しているとうもろこし、とうもろこしペースト、バターはすべて北海道産。素材の味わいを活かし、コーン本来の甘みとコクを楽しめるように仕上げました。

断然トーストがおすすめで、焼いたパンにのせるだけで、コーンの甘みとバターのコクを手軽に楽しめます。また、パンケーキやスコーンなどの焼き菓子に合わせても相性が良く、朝食やおやつのシーンにも取り入れやすい一品です。



<北海道製造 味付メンマ 70g>

北海道の工場で製造した味付メンマです。北海道の美味しいラーメン文化を支えてきた製造技術を活かし、道外の方にも親しみやすい味わいに仕上げました。

醤油ベースにかつお風味を加え、素材の食感を活かした薄味仕立てが特長です。そのままラーメンのトッピングとしてはもちろん、中華料理や鍋物、お酒やビールのおつまみにもおすすめ。やさしい味わいなので、アレンジもしやすく、幅広い使い方ができます。

北海道製造ならではの安心感と、日常使いしやすい味わいで、家庭の食卓でも手軽に楽しめるメンマです。



<ステーキソース チーズソース 210g (リニューアル)>

チーズの風味豊かで濃厚な味わいが特長のステーキソースを、より肉料理に合う味わいへとリニューアルしました。

チーズのコクを活かしながら、ペッパーの顆粒を加えることで、ステーキに負けないパンチのある後味に仕上げています。肉の旨味を引き立て、最後まで飽きずに楽しめる味わいです。

ステーキはもちろん、ハンバーグなどの肉料理にも使いやすく、食卓の主役メニューを手軽に格上げするソースとして提案します。



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。

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。



*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 2025年12月 自社調べ

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

HP：<https://www.bellfoods.co.jp/>

＜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