

下國伸シェフ監修の新作鍋つゆや北海道製造の雲丹醤油が登場 北海道の魅力が詰まったベル食品の2026年秋冬新商品発売

下國伸シェフ監修初の鍋つゆをはじめ、同シェフ監修の新作カレー、すすきのの名店「ドワ」監修カレー、北海道製造の雲丹醤油など、家庭用新商品5品を8月7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

北海道の魅力が詰まった **2026年 秋冬新商品**

下國伸シェフ監修

北海道 ほとたて白湯鍋つゆ

北海道ビスク風
エビクリームカレー

札幌の名店監修
ドワ 欧風カレー

贅沢なうにの風味
北海道製造
雲丹醤油

ミルクジャム第二弾
北海道チョコレート
ミルクジャム

2026.8.7 **金** RELEASE

「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8月7日（金）より2026年秋冬の新商品5品を販売開始いたします。

2026年秋冬の新商品は、下國伸シェフ監修による初の鍋つゆ「北海道ほとたて白湯鍋つゆ」をはじめ、好評の下國伸シェフ監修パスタソースに続くレトルト商品として、新作「北海道ビスク風えびクリームカレー」を発売。さらに、すすきのの名店「ドワ」が監修した本格欧風カレー、北海道製造の「雲丹醤油」、好評のミルクジャムシリーズ第二弾となる「北海道チョコレートミルクジャム」をラインナップしました。北海道の料理人や名店、素材の魅力を活かし、北海道らしい味わいを追求した家庭用新商品5品です。

<下國伸シェフ監修 北海道ほとたて白湯鍋つゆ 700g>

北海道を代表するフレンチシェフであり、ベル食品のオフィシャルアンバサダーを務める下國伸シェフ監修による、初の鍋つゆです。北海道産ほとたての旨みと鶏白湯のコクをベースに、ほとたてエキスやかきエキス、玉ねぎの旨みを重ね、さらにゆずの爽やかな香りを加えました。濃厚でありながら後味はすっきりとした味わいで、素材のおいしさを引き立てます。



スープには北海道産ほたての貝柱だけでなく、ほたての旨みが詰まった「ひも」のエキスを使用。ほたてと鶏によるWの旨みが溶け込んだスープは、野菜や肉はもちろん、魚介とも相性抜群です。

めには、素材の旨みが溶け込んだスープを余すことなく味わえるラーメンがおすすめです。北海道の恵みを存分に楽しめる、下國伸シェフこだわりの一品に仕上げました。

下國伸シェフからのコメント

「これまでにない、香り高い極上の鍋つゆが完成しました！こだわって引き出したほたての旨みと濃厚な鶏白湯が合わさり、口に入れた瞬間においしさが広がります。後味にふわっと香るゆずのアクセントも相性抜群。ぜひお試しください！」



<下國伸シェフ監修 北海道ビスク風えびクリームカレー 180g>

下國伸シェフ監修によるレトルト商品の新作です。好評発売中の「北海道ビスク風えびクリームパスタソース」に続く商品として、えびの濃厚な旨みを存分に味わえるビスク風のレトルトカレーに仕上げました。

ビスク風の濃厚なえびの旨みと、生クリームのまるやかなコクを加え、濃厚でクリーミーな味わいを実現しました。さらに、ほどよく効かせたスパイスがえびの風味を引き立て、最後まで飽きのこない味わいを楽しめます。

いつものカレーとはひと味違う、洋食店のような贅沢な味わいをご家庭で手軽にお楽しみいただける一品です。



下國伸シェフからのコメント

「可能な限り海老の旨みを凝縮した、本格ビスクカレーが完成しました！じっくり引き出した香味野菜の甘みと、奥深いスパイスの香りが重なり合う贅沢な味わい。一口食べれば、まるでレストランで味わうような濃厚なビスクカレー。この濃厚なおいしさを、ぜひご家庭で味わってください！」

<北海道製造 雲丹醤油 150ml>

北海道で醸造した醤油に、濃厚なうにのコクと香りを合わせた「北海道製造 雲丹醤油」です。うにの風味をしっかりと感じながらも、醤油の旨みとほどよい甘みを加えることで、素材のおいしさを引き立てる味わいに仕上げました。北海道の工場で丁寧に作った、うにの味わいを存分に楽しめる雲丹醤油です。

卵かけご飯や刺身はもちろん、焼き魚やパスタ、じゃがいも料理など、いつもの料理にかけるだけで、うにの豊かな風味が広がる贅沢な一品へと変わります。

いつもの食卓を少し贅沢に彩る一本として、ご自宅用はもちろん、北海道土産や贈り物にもおすすめです。



<ドワ欧風カレー 180g>

札幌・すすきで長年親しまれる名店「ドワ」監修による、本格欧風カレーです。店舗で愛される味わいを、ご家庭で手軽に楽しめるレトルトカレーとして再現しました。

炒め玉ねぎの甘みと北海道産牛肉の旨みをベースに、フンドヴォーや赤ワイン、バターを加え、コク深くまろやかな味わいに仕上げました。さらに、隠し味にコーヒーを使用することで、味わいに奥行きとほのかな苦みをプラス。じっくり煮込んだような深いコクとスパイスの香りが調和した、嗜む大人のための欧風カレーです。

コク深く上品な味わいは、いつもの食卓を少し贅沢に彩る「大人の一品」。札幌・すすきで長年愛される名店の味わいを、ご家庭で手軽に楽しみいただけます。



<北海道チョコレートミルクジャム 135g>

北海道産牛乳、砂糖、カカオマス、ココアバターの4つの原材料だけでつくった「北海道チョコレートミルクジャム」です。

北海道産牛乳のやさしい甘さと、カカオマスとココアバターの豊かな風味を活かし、なめらかでコク深い味わいに仕上げました。素材本来のおいしさを大切にした、シンプルだからこそ贅沢なチョコレートミルクジャムです。

トーストやパンケーキ、ワッフルはもちろん、アイスクリームやフルーツに添えるなど、さまざまなアレンジで楽しみいただけます。



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 2026年3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