

土用の丑の日に向け“鰻の新たな楽しみ方”を提案

新商品「うなぎの棒寿司」を発売！ ひつまぶし・蒲焼など多彩な名店の鰻メニューも展開
 ～プレミアム冷凍グルメ「mitaseru」、自宅^{ミタセル}で味わう“名店クオリティの丑の日”～

三井不動産グループの株式会社 mitaseru JAPAN(ミタセル ジャパン)(本社:東京都中央区、代表取締役:松本大輝、以下「mitaseru JAPAN」)は、2026年の土用の丑の日に向けて、新商品「日本橋ゆかり」の「鹿児島・山田水産 無薬養鰻うなぎの棒寿司」の期間限定販売を「mitaseru」にて開始いたします。鹿児島県・志布志の、日本で初めて“無薬養鰻”に成功した山田水産が提供する鰻を使用した逸品です。併せて、名古屋の名店「炭焼 うな富士」の「国産青うなぎの炭焼きひつまぶし」や北陸・富山発「日本料理 山崎」の「国産煮鰻の蒲焼」、130余年の歴史を誇る「つきじ宮川本麩」の「国産うなぎ蒲焼」などの既存人気商品も展開し、全国の名店鰻メニューのラインアップを強化いたします。

これにより、mitaseru の取扱商品数は合計 108 商品、参画店舗数は 53 店舗に拡大し、自宅で楽しめる“名店クオリティの丑の日”体験を提案します。



鰻
 土用の丑の日
 6.22(月) ▶ 7.26(日)
 自宅で味わう 名店クオリティの土用の丑の日 おすすめ商品

<本リリースのポイント>

- ① 新商品として鹿児島県・志布志の、日本で初めて“無薬養鰻”に成功した山田水産が提供する鰻を使用した「日本橋ゆかり」の「鹿児島・山田水産 無薬養鰻 うなぎの棒寿司」を発売。鰻の新しい楽しみ方を提案！
- ② 名古屋名店「炭焼 うな富士」の「国産青うなぎの炭焼きひつまぶし」や北陸発「日本料理 山崎」の「国産煮鰻の蒲焼」、老舗「つきじ宮川本麩」の「国産うなぎ蒲焼」など、既存人気商品も併せて展開し、鰻メニューのラインアップで丑の日の食体験をアップデート！

① 新商品「うなぎの棒寿司」を発売。鰻の新しい楽しみ方を提案

このたび mitaseru では、土用の丑の日に向けた新商品として「日本橋ゆかり」の「鹿児島・山田水産 無薬養鰻 うなぎの棒寿司」を発売いたします。本商品には、日本で初めて“無薬養鰻”に成功した山田水産の鰻を使用。徹底した飼育管理のもと育てられた鰻を香ばしく焼き上げ、その豊かな旨味を引き立てる酢飯と合わせることで、上質な味わいに仕上げました。

近年、土用の丑の日の楽しみ方は多様化しており、「自宅で少し贅沢を楽しむ」「食卓に変化を取り入れる」といったニーズが高まっています。一般的な「うなぎ重」や「蒲焼」とはひと味異なる棒寿司スタイルは、切り分けてあるため手軽に楽しめるだけでなく、食卓を華やかに演出する一品です。ご家族との食事や自分へのご褒美など、さまざまなシーンで新たな鰻の楽しみ方をご提案します。



日本橋 **ゆかり**  **山田水産**

日本橋ゆかり「鹿児島・山田水産 無薬養鰻 うなぎの棒寿司」

鹿児島県・志布志にある山田水産が、日本で初めて成功した“無薬養鰻”を使用しています。清らかな地下水を豊富に使い、徹底した水質管理のもとで育てられた鰻は、臭みがなく上質な味わいが特長です。丁寧に育てた鰻を、ガス火と炭火で焼き上げ、さらにタレを重ねる四度焼きによって、香ばしさと旨味を引きだしています。仕上げには、新生姜と大葉を合わせた酢飯に蒲焼を合わせ、風味豊かな一品に仕上げています。

山田水産について

鹿児島県・志布志に拠点を構える山田水産は、日本でいち早く無薬養鰻を確立し、臭みのない上質な旨みと、ふっくらした身質の鰻を実現。さらに、水研機構から技術指導を受けながら、量産技術の再現性確認と生産現場への実装に取り組み、年間1万尾以上の完全養殖シラスウナギ生産に成功。2026年には世界初となる完全養殖鰻の蒲焼の試験販売を開始するなど、持続可能な鰻の食文化の未来にも挑み続けています。

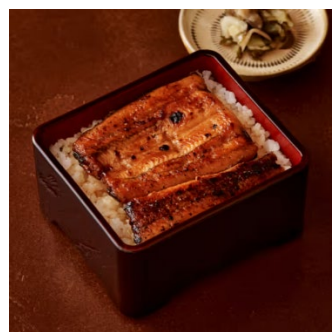
②「ひつまぶし」や「蒲焼」など、既存人気商品も併せて展開し、鰻メニューのラインアップで丑の日の食体験をアップデート！

mitaseru では新商品に加え、これまで好評をいただいている鰻メニューも展開しています。名古屋の名店「炭焼 うなぎ富士」の「国産青うなぎの炭焼きひつまぶし」や北陸・富山発「日本料理 山崎」の「国産煮鰻の蒲焼」、130余年の歴史を誇る「つきじ宮川本麩」の「国産うなぎ蒲焼」など、ご家庭のシーンや好みに応じて選べるラインアップにより、「伝統的な丑の日」と「新しい楽しみ方」の両立を実現します。



炭焼 うなぎ富士「名古屋名物 国産青うなぎの炭焼きひつまぶし」

大ぶりの青うなぎを厳選して仕入れ、職人が丁寧に捌いています。さらに1000度の炭火で一尾一尾じっくりと焼き上げ、創業時から継ぎ足しの秘伝のタレにつけ、香ばしさと旨味を引き出しています。外はカリッ、中はふわっと、とろけるような味わいです。



つきじ宮川本麩「国産うなぎ蒲焼」

厳選した国産の活鰻のみを使用した、明治26年創業築地宮川本麩の鰻蒲焼です。20年以上の経験を持つ職人が一枚一枚丁寧に捌き、白入れ。その日の鰻の状態を見極め、蒸し時間を調整。最後は炭火にて創業130余年の伝統が紡ぎあげてきたタレにて三度漬けでふんわり焼き上げています。焼き上げ後は、すぐ真空パックへ。特殊な包材を使用しているため、お召し上がりの際はふっくら感をお楽しみいただけます。添加物は一切使用しておらず、プロが拘り抜いて全て手作業で作上げた逸品です。



日本料理 山崎 「国産煮鰻の蒲焼」

ただ焼くだけの蒲焼ではなく、煮る工程から仕上げた煮鰻の蒲焼です。白焼きにした国産鰻を特製の炊き汁でじっくり煮含め、半日寝かせて旨みを染み込ませました。

身はやわらかく、脂は上品。仕上げに特製だれで香ばしさをプラス。手間暇を惜しまない製法が生む、日本料理山崎ならではの煮鰻の奥深い味わいを、温めるだけでお楽しみいただけます。

土用の丑の日 2026 特集ページ:<https://www.mitaseru.com/shop/selections/doyonoushinohi2026>

「株式会社 mitaseru JAPAN」について

日本の飲食事業は、世界からも高い評価を受ける産業でありながら、立地や客席数が売り上げの制約となっている上に、人手不足という背景が構造的に絡み合い、拡張性という点が業界の課題であると指摘されています。このような状況に対して、世界中に自分の料理を届けたいという料理人の夢と、忙しい中でも美味しい料理をほんのひと手間で、食卓で味わいたいという顧客の思いを共に“満たせる”このサービスを構想いたしました。



料理人の磨き上げた技で作る、あの名店の味を、もっと多くの人へ届けたい。ごちそうを、もっと多くの人に、もっと気軽に、安心して楽しんでもらえるように。名店で働く料理人の夢と、お客様の願い、その二つをつなぐために生まれたのが、名店で食べるあの味を究極まで再現した手づくりフローズンディッシュを製造する、厳選お取り寄せグルメプラットフォーム「mitaseru」です。

飲食店の限られた人的・物理的・経済的資源を拡張することで、優れた料理人の技術を継承し、日本の飲食業界を世界に誇る産業にしていこうと目指しています。ロゴに使われたシンボルマークの五角形は、美味しいお料理が運ばれてくるお盆でもあり、五感が満たされたレーダーチャートでもあります。「ごちそう」とはお客様のために特別な努力をして準備する食事のことで、日本らしいおもてなしの文化を象徴するものです。私たちは、飲食店の皆様と共に、丹精込めたごちそうを作り、世界中のもっと多くの人に、ごちそうをお召し上がりいただきたいと考えています。

【会社概要】

会社名	株式会社 mitaseru JAPAN
所在地	東京都中央区日本橋室町三丁目 2 番 1 号
設立日	2024 年 6 月 4 日
事業内容	加工食品販売
主要株主	三井不動産株式会社
資本金	4,500 万円
代表取締役	松本 大輝

mitaseru オンラインストア:<https://www.mitaseru.com>

Instagram 公式アカウント:https://www.instagram.com/mitaseru_official/

LINE 公式アカウント:<https://lin.ee/xZKCWiD>

