



## 【ぐるなび×フジッコ】

# 「MUGEN-KONBU」を使用した飲食店コラボメニューフェアを 10月14日（水）より都内10店舗で開催！

ー デジタルギフトが当たる来店者キャンペーンも実施 ー

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区、代表取締役社長執行役員：福井正一）と、北海道産生昆布を使用したペースト「MUGEN-KONBU」の魅力を体験できる『「MUGEN-KONBU」飲食店コラボメニューフェア』を、2026年10月14日（水）より東京都内の飲食店10店舗にて開催します。

「MUGEN-KONBU」は、「鈴なり」村田料理長監修のもと、北海道産生昆布で作られたフジッコの極上旨味ペーストです。本フェアでは、ぐるなびの飲食店ネットワークを活かし、都内の10店舗とコラボレーション。各店の料理人が「MUGEN-KONBU」の3フレーバー（プレーン／青唐山椒／しその実生姜）をベースに、趣向を凝らしたメニューを提供します。

さらに飲食店での喫食体験を通じ、卓上POPのQRコードから公式ECサイトへ直接つなぐことで、その場ですぐに購入できるシームレスな購買体験を提供します。

ぐるなびは本取り組みを通じ、飲食店においてブランドの価値を直接体験できる機会を創出し、食の新たな楽しみ方を提案することで、より豊かな食文化の醸成を目指してまいります。

### ■ メニューフェア 開催概要

フェア名称：「MUGEN-KONBU」飲食店コラボメニューフェア

開催期間：2026年10月14日（水）～ 12月13日（日）

実施店舗：東京都内10店舗

特設ページ：<https://pr.gnavi.co.jp/promolist/mugen-kombu-2026/>

### ■ 来店者限定！オトクな2大キャンペーン

フェア期間中、対象店舗にご来店・ご飲食いただいたお客様限定のキャンペーンを実施します。

#### ① 店頭限定！公式EC10%OFFクーポン

3,000円以上飲食した方を対象に、店内の卓上メニューPOPに掲載された専用QRコードより、フジッコ公式楽天ショップで「MUGEN-KONBU（3個セット）」が10%OFFで購入できる特別クーポンを獲得いただけます。 ※送料対象外、10%引きの対象は1セットのみです

#### ② LINE友だち追加＆アンケート回答で当たる「選べる贅沢グルメカード」

お会計時等にお配りするアンケートカードのQRコードより、「ぐるなびインスタプロモーション」公式LINEアカウントを友だち追加しアンケートにご回答いただくと、抽選でデジタルギフトが当たります。

賞品：「選べる贅沢グルメカード2,000（デジタル）」（2,000円分）

当選人数：抽選で30名様

Wチャンス（1週間後のアンケート回答者）：抽選で20名様

応募期間：2026年10月14日（水）～ 12月20日（日） 23:59まで

## ■ 提供メニュー



### 鈴なり

生鮭のMUGEN-KOMBU和え  
15,400円／19,800円（税込）の  
コース内



### 季節料理 渋谷 広瀬

磯の風味香るあさりバター  
1,450円（税込）



### アジアレストラン バジル 丸の内店

しそ実しょうがサラダ  
900円（税込） / ディナーアラカルト  
550円（税込） / お通し



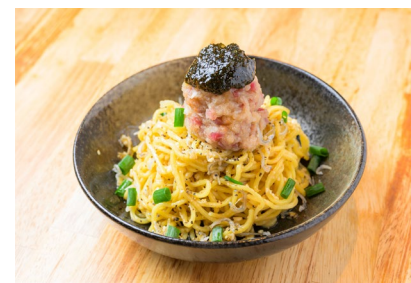
### 離れ情緒・朝メ旬魚 魚魚呑

青唐山椒と牛肉のおつまみpizza  
1,100円（税込）



### 居酒屋 秀泉亭 神保町店

MUGEN-KOMBU 豆腐テリーヌ  
550円（税込）



### イベリコ豚おందる焼 裏渋谷

梅じゃこおろしの  
むげんこんぶ油そば  
1,400円（税込）



### うつら うつら

蝦夷鹿ロースト青唐山椒昆布バター  
3,500円（税込）



### おとと。

キノコの青唐山椒昆布  
マヨネーズ和え  
500円（税込）



### 唐辛子ばるJamming

MUGEN-KOMBU～青唐山椒～  
海老とアボカドと  
クリームチーズのタルタル  
～バゲット付き～2辛  
1,280円（税込）



### 海で魚を食べる鳥

冷やし・MUGEN-KOMBU・  
うどん・たぬき山葵  
880円（税込）

※「鈴なり」は10/1～11/30までの期間で実施

## ■「MUGEN-KONBU」商品概要

### ✓北海道産昆布を使用したなめらかなペースト

3～5月に水揚げした早採れの昆布をまるごとペーストにすることで、乾燥させた昆布では出せない口当たりなめらかな食感を実現しました。

### ✓食品添加物※や油脂不使用

調味料（アミノ酸等）、着色料、増粘剤を使用せず、昆布の素材を活かして仕上げました。

### ✓3種類の和素材フレーバー展開

「鈴なり」村田料理長監修のもと、和素材を活かした3種類のフレーバーを開発しました。「青唐山椒」には青唐辛子と山椒を掛け合わせ、アクセントに実山椒を加えて、キリッとした清涼感のある辛味に仕上げています。「しその実生姜」はきざみ生姜とプチプチしたしその実入りで、爽やかな風味と食感です。「プレーン」は醤油、砂糖をベースにしたシンプルな味の具なしタイプで、昆布本来の味わいを楽しめる味付けにしました。

価格・容量：3個セット 2,700円（税込）

青唐山椒・しその実生姜 各100g（瓶）・プレーン105g（瓶）

商品詳細：<https://www.fujicco.co.jp/kombu/namakombu/mugen-kombu/>



MUGEN-KOMBU 青唐山椒



MUGEN-KOMBU しその実生姜



MUGEN-KOMBU プレーン

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp