【ぐるなび×まつや】石川のソウルフード「とり野菜みそ」の魅力を飲食店から発信

「とり野菜みそ 冬の味覚フェア」を 11月4日（水）より期間限定で開催

公式サイト：https://pr.gnavi.co.jp/promo/toriyasai-nabe2026w/

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　以下、ぐるなび）は、「とり野菜みそ」を製造・販売する株式会社まつや（本社：石川県かほく市、代表取締役社長：佐田啓子　以下、まつや）と共同で、東京都内の飲食店にて「とり野菜みそ 冬の味覚フェア」を2026年11月4日（水）から2027年2月28日（日）まで開催します。

本企画は、2025年11月の「公式とり野菜みそ鍋フェア」から開始し、2026年5月に開催したコラボレーション第2弾「とり野菜みそ から揚げフェア」に続く冬の特別企画です。本格的な鍋シーズンに合わせ、石川県民のソウルフードとして広く親しまれている「とり野菜みそ」の深いコクと万能調味料としての魅力を、都内の人気飲食店でお届けします。各店では伝統の味とレシピを忠実に再現した「まつや公式とり野菜みそ鍋」をはじめ、各料理人の創意工夫が光るオリジナルアレンジ料理を提供します。さらに、店内で気に入った味わいをそのままご家庭でも手軽にお楽しみいただける特設物販ブースを設置し、外食での感動体験をご自宅の食卓へとつなぐシームレスな食体験を展開します。

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。



■開催概要

①「まつや公式とり野菜みそ鍋」および限定コラボメニューの提供

まつやの監修のもと、公式レシピを忠実に再現した「とり野菜みそ鍋」をお楽しみいただけます。さらに、とり野菜みその万能性を活かし、各店舗のシェフが考案した多彩な味わいの限定メニューを展開します。

②店内特設ブースでの「とり野菜みそ（350gスパウト）」の限定販売

「とり野菜みそ 350g」を店頭にて販売します。お店で出会った美味しさをそのままご家庭にお持ち帰りいただけます。

③ご来店者様限定アンケート特典

専用メニューに記載されたQRコードよりLINE友だち追加のうえ、アンケートにご回答いただいたお客様へ、その場でもれなく「とり野菜みそを使用したフリーズドライ商品」をプレゼントします（お1人様1個限り）。

特設サイト：https://pr.gnavi.co.jp/promo/toriyasai-nabe2026w/

期間　　：2026年11月4日（水）～2027年2月28日（日）

エリア　　：東京都

店舗数　　：17店舗

ワインと炭火串焼き 備中屋長左衛門　https://r.gnavi.co.jp/a237500/

蔵元の酒と直送の魚さかまる 田町店　https://r.gnavi.co.jp/b2ughpfv0000/

蔵元の酒と直送の魚 さかまる 大井町店　https://r.gnavi.co.jp/f70uruwt0000/

呑衆ノ鶏　https://r.gnavi.co.jp/2nc3ccjp0000/

がらく 恵比寿南店　https://r.gnavi.co.jp/g632301/

ごはん処呑み処 縁 綾瀬店　https://r.gnavi.co.jp/fdezmh7c0000/

とりぞう　https://r.gnavi.co.jp/j26eps6m0000/

蟻諏 北川 Alice　https://r.gnavi.co.jp/nxf8cw8n0000/

串音　https://r.gnavi.co.jp/nfzh1vtx0000/

健康美食 健美そば 新橋　https://r.gnavi.co.jp/a886800/

二代目 魚屋町 田町・三田本店　https://r.gnavi.co.jp/g431307/

福はら　https://r.gnavi.co.jp/a244300/

遊家 二子玉川店　https://r.gnavi.co.jp/rvczwwxc0000/

ご馳走や 叶え 神楽坂店　https://www.instagram.com/kanae_kagrazaka/

とり酒場 わや 四谷三丁目　https://r.gnavi.co.jp/e860201/

楽膳　https://r.gnavi.co.jp/kukc6ze50000/

駒八 別館　https://r.gnavi.co.jp/g793700/



■「とり野菜みそ」について

「とり野菜みそ」は、北前船の廻船問屋を営んでいた初代当主が、過酷な航海に耐える船員のために考案した味噌がルーツです。商品名の「とり」は鶏肉のことではなく、「野菜や栄養をたっぷり摂る」という意味が込められています。大豆と米麹から作られた米味噌に、調味料や香辛料などを混ぜ合わせてあり、これ一つで味が決まる手軽さが魅力です。鍋料理はもちろん、野菜炒めやみそ汁など、幅広い料理の味付けにもご利用いただけます。

<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