

ごまのコクと本わさびの爽やかな辛味で魚介の旨みを引き立てる

万城シーズニングパートナーズ 「魚屋のわさびごまドレッシング」新発売

～刺身・海鮮サラダに最適化した、鮮魚売場向け新提案商品～

万城食品グループで生鮮・CVS 販路を担う株式会社万城シーズニングパートナーズ（本社：東京都中央区、代表取締役：三代康雄、以下 BSP）は、「魚屋のわさびごまドレッシング」を、2026年5月29日（金）より全国の鮮魚流通業者向けに順次発売いたします。

本商品は、刺身や海鮮サラダなど魚介メニューに合わせて開発した専用ドレッシングです。ごまのコク深い味わいと、本わさびの辛味・清涼感を掛け合わせ、魚介本来の旨みを引き立てる味に仕立てました。

新発売



【魚屋のわさびごまドレッシング】

ごまの濃厚なコクと本わさびの爽やかな辛味で、刺身に馴染む
「軽さとキレ」を実現した一本

■ 開発の背景

ドレッシング市場においてごまドレッシングは売上上位を占めており、「和風」や「クリーミー」といった味わいへのニーズが見られます*。一方で、ごまドレッシングはコクや甘みが強いことから、刺身に使用した場合に甘さや重さが残りやすく、魚介との組み合わせにおいては相性が限られる傾向があります。こうした背景を受け、万城シーズニングパートナーズは、ごまのコクを活かしながら、わさびの辛味によって後味を軽く調整し、刺身に適した味わいとなるよう設計したドレッシングを開発しました。

* KSP-POS「ドレッシングカテゴリー」（2024年～2025年の売上本数データ、全国主要スーパーマーケットのPOS実績に基づく）

■ 新商品について

「魚屋のわさびごまドレッシング」は、本わさびを使用したごまドレッシングで、刺身や海鮮サラダを上品に仕上げる一本として開発しました。ごまの香ばしさと濃厚な旨味を活かしながら、本わさび特有の辛味と清涼感のある香りを加え、満足感を維持。また、わさびの辛味成分により口の中をリセットし、脂や甘さをすっきりと整えた後味になるよう仕上げています。加えて、刺身特有の生臭みを抑え、魚介の甘さを引き立てる味わいへと調整しました。醤油×わさびの相性を活かし、刺身に馴染む「軽さとキレ」を実現しています。

【本件に関するお問い合わせ】

万城シーズニングパートナーズ PR 事務局 担当：竹内・高原
TEL：03-5413-2411 FAX：03-5413-2412 MAIL：banjo@bil.jp

■店頭メリット

常温販売が可能なため、刺身盛り合わせや柵、ボイル商品など旬の魚とあわせたクロス販売が可能です。刺身売場やボイル商品売場の棚上に展開することで、売場での視認性を確保しながら、魚介メニューに対する食べ方提案を強化することができます。また、POPやレシピカードを活用した提案に加え、刺身購入者への小袋サンプルの添付やリーフレットを配布し、商品認知および利用機会の拡大を促進。「刺身の味付けバリエーションを広げる」プラス一品として提案いたします。

■POPについて

「魚介のおいしさ広がる！」というキャッチコピーを大きく表示し、ホタテやアジ、タコといった鮮魚カテゴリーとの相性の良さを強調します。さらに、一押しメニューの紹介を通じて、魚介とドレッシングを掛け合わせた多彩な使い方を訴求します。

▽クロス販売・棚上販売・売場販促物イメージ



■デザインの特徴

パッケージは、鮮魚売場での視認性を重視し、白を基調とした清潔感のあるデザインを採用しました。

手書き風フォントで親しみやすさを演出するとともに、QRコードからおすすめメニューを閲覧できる設計としています。



<表> ・白を基調とした、清潔感と視認性の高いデザインを採用

- ・「魚屋の」の落款と魚のイラストにより、鮮魚売場向けの商品であることを明示
- ・手書き風フォントを使用し、親しみやすさと読みやすさを両立
- ・キャップの色とアイコンで、ごまと本わさびの使用を直感的に伝達
- ・シリーズ共通のロゴ配置とグラデーションにより、ブランドの統一感を維持

<裏> ・おすすめメニューへアクセス可能なQRコードの設置

■商品概要

商品名：魚屋のわさびごまドレッシング

内容量：170ml

商品特設ページ URL：<https://www.banjo.co.jp/wasabigoma>

刺身や海鮮サラダを上品に仕上げる専用ドレッシングで、食材にかけるだけで手軽に魚介メニューのバリエーションを広げます。

ごまの濃厚なコクと本わさびの爽やかな辛味で、刺身に馴染む「軽さとキレ」を実現した一本です。



■使用方法

本商品は、刺身や海鮮サラダ、ポイルした魚介などにそのまま使用できるドレッシングです。

食材にかけるだけで使用でき、調理工程を追加することなく取り入れることができます。

ご家庭で用意した刺身や海鮮メニューはもちろん、店頭で購入した刺身盛り合わせなどにもそのまま使用可能です。

また、鯛茶漬けやエビとアボカドの和え物、タコとキュウリのサラダうどんなど、魚介を使用したメニューへの活用が可能です。

▽使用・調理例

●タコとキュウリのサラダうどん

火を使わずに作れる夏休みのランチにおすすめの 1 品。海老やしらすで作っても美味しく仕上がります。

<材料> 2 人前



うどん：2 玉

タコ：80g

キュウリ：1/2 本

リーフレタス：2 枚

大葉：2 枚

魚屋のわさびごまドレッシング：大さじ 4

●エビとアボカドのわさびごま和え

アボカドとエビを和えるだけで、濃厚な味わいを楽しめます。わさびごまの風味が素材の味をぐっと引き立てます。

<材料> 2～3 人前



サラダ海老：80g

アボカド：1 個

魚屋のわさびごまドレッシング：大さじ 2

●わさびごま鯛茶漬け

お酒を飲んだ後のシメや、季節の行事にもぴったりの 1 品。冬は温かく、夏は冷やしてと、一年中手軽に楽しめます。

<材料> 2 人前



鯛：140g
魚屋のわさびごまドレッシング：大さじ 3
大葉：2 枚
刻み海苔：適量
ご飯：300g
和風顆粒だし：小さじ 2
水：200ml

●ぶりのつけ盛り

脂ののったぶりを、水菜と一緒にさっぱりいただけます。人が集まるおもてなしの席にも最適です。

<材料> 3~4 人前



ぶり(カンパチ)：150g
紫玉ねぎ：40g
大葉：2 枚
水菜：60g
カイワレ：10g
魚屋のわさびごまドレッシング：大さじ 3

■万城シーズニングパートナーズについて

株式会社万城シーズニングパートナーズは、わさび製品を中心に香辛料・調味料を開発・製造する株式会社万城食品の一部事業を分割し、新たに設立された生鮮、CVS 販路を管掌する万城食品のグループ企業です。“調味、薬味がもつ無限の可能性を拓く。生鮮食材をもっとおいしく、食卓を楽しく豊かに。”を企業理念に掲げ、加工わさび、調味料、食品の仕入れ・販売を行います。

■万城食品グループについて

万城食品は 1952 年に創業した、わさび製品が主力の香辛料・調味料のメーカーです。わさび産出額、日本一の静岡県三島市に本社を構え、産地から全国の食卓へわさびを届けています。“もっとおいしく、もっとたのしく”を企業理念に掲げ、現在ではわさび製品に加え、蒲焼のたれ、からし酢みそ、ドレッシング、調理用調味料など多様な商品を製造・販売しています。

ホームページ：<https://www.banjo.co.jp/>

万城食品楽天市場店：<https://www.rakuten.co.jp/banjo-shop>



もっとおいしく、
もっとたのしく



BANJO