

【創業 70 周年記念】松尾ジンギスカン×ベル食品の黄金コラボが再臨！
“味付”のマツオ×“後付”のベル食品、両社の技術が溶け合う究極の「ジャポネソース」！

～2026年7月9日（木）より、本店および公式オンラインショップにて発売～

株式会社マツオ（本社：北海道滝川市、代表取締役：松尾吉洋）は、創業 70 周年を記念し、ベル食品株式会社（本社：北海道札幌市、代表取締役：福山浩司）との共同開発商品「松尾ジンギスカン×ベル食品松尾秘伝仕込みの万能たれ」を、2026年7月9日（木）より、松尾ジンギスカン本店および公式オンラインショップで販売開始いたします。

北海道名物

松 松尾ジンギスカン

北海道のソウルフードメイカー



ベル食品

開発背景：70年の節目に、北海道の食を愛するすべての人へ。伝統の「融合」！

1956年の創業以来、北海道の「味付羊肉文化」を築き上げてきた松尾ジンギスカン。70周年という記念すべき節目に私たちがパートナーとして選んだのは、同じく北海道で「ジンギスカンたれ（後付）」の文化を牽引し続けるベル食品様でした。

かつて共同開発し限定1万個が大きな反響を呼んだ「ジンギスカン丼」から時を経て、今回は「家庭の食卓で毎日使える調味料」をテーマに再び共同企画を始動。本醸造醤油をベースとしたベル食品様の卓越したソース開発技術に、マツオ伝統の「秘伝のタレ」をエッセンスとして注ぎ込むことで、両社が持つ半世紀以上の歴史とノウハウを結集させた、これまでにない新しい食体験をお届けするための特別な一品が完成いたしました。



商品特長：【共同開発商品】松尾ジンギスカン×ベル食品松尾秘伝仕込みの万能たれ

伝統のクロスオーバー：味付の「マツオ」と、後付の「ベル食品」。北海道のジンギスカン文化を黎明期から支え、両社のタレづくりの技術を結集させた最新作です。

マツオ「秘伝のタレ」を贅沢な隠し味に採用した、黄金比の味わい：本醸造醤油と発酵調味料をベースに、豊かなコクを追求。松尾ジンギスカンの特徴である、さっぱりとしたフルーティーな甘みの「秘伝のタレ」を隠し味として絶妙なバランスでブレンドしました。そこにダイスの玉ねぎをふんだんに加え、さらにチキンエキスやビーフエキスを加えることで、奥深い洋風のアクセントを付与しています。

ひと振りですぐ「北海道の味」へ。料理を選ばない圧倒的な万能性：羊肉や牛肉・豚肉などのソースやお肉の味付けとしてはもちろん、その深いコクは「サラダのドレッシング」「野菜炒め」「炒飯」「パスタ」まで、あらゆる家庭料理とマッチングします。冷蔵庫にこれ1本あれば、毎日の料理が手軽に本格的な味わいへと早変わりします。



販売概要

発売日：2026年7月9日（木曜日）

商品名：松尾秘伝仕込みの万能たれ

価格：864円（税込）

内容量：210g

販売店舗：松尾ジンギスカン本店（<https://www.matsuo1956.jp/shop/takikawa/>）

松尾ジンギスカン公式オンラインショップ（<https://shop.matsuo1956.jp/>）

お問い合わせについて

【記事に関する内容照会先】

株式会社マツオ企画運営部 TEL:0125-23-19199：00～16：30 kikaku@matsuo1956.jp