

2026年2月25日

株式会社やまやコミュニケーションズ

色鮮やかな福岡県産ブランドサーモンで春の訪れを表現！

「みらいサーモン」を堪能する春限定メニュー

3/2(月)より『博多もつ鍋やまや』にて提供開始！

株式会社やまやコミュニケーションズ（本社：福岡県糟屋郡篠栗町、代表取締役社長：山本 正秀、以下「やまや」）は、福岡県産のブランドサーモン「みらいサーモン」を使用した春限定ディナーメニューを、2026年3月2日（月）から2026年5月31日（日）までの期間、一部店舗を除く『博多もつ鍋やまや』各店にて提供いたします。本企画では、「みらいサーモンのお刺身」と「みらいサーモンのフライ」の2品をご用意。素材の持ち味をそれぞれ異なる調理法でお楽しみいただける、季節限定の特別メニューです。



みらいサーモンのお刺身（イメージ）

【開発背景】

使用する「みらいサーモン」は、生育に適した環境のもと、人の手によって丁寧に育てられた福岡県産の養殖ブランドサーモンです。鮮やかな色味と程よい脂のり、プリプリとした食感を特長としています。その魅力を最大限に引き出すため、素材本来の味わいをダイレクトに楽しめる「お刺身」と、旨みと食感を引き立てる「フライ」の

2品で商品化いたしました。異なる調理法で提供することで「みらいサーモン」の魅力をご提案いたします。

【春限定メニュー概要】

■みらいサーモンのお刺身／980円（税込）



みらいサーモンのお刺身（イメージ2）

程よい脂のりと、クセのないすっきりとした後味が特長です。みらいサーモン本来のプリプリとした食感と味わいをご堪能いただけます。

■みらいサーモンのフライ／980円（税込）



みらいサーモンのフライ（イメージ）

お刺身としても提供できる鮮度の良い「みらいサーモン」を贅沢にフライに仕立てました。サクツとした衣の歯触りの後に、しっとりとした身質と旨みが広がります。やまや自慢の辛子明太子を使用した自家製の明太タルタルソースとともに楽しみいただけます。

【提供期間】

2026年3月2日（月）～2026年5月31日（日）

※なくなり次第終了。

※ディナータイムのみの提供となります。

【販売店舗】

一部店舗を除く「博多もつ鍋やまや」各店

※店舗情報は公式HPをご確認ください。

<https://restaurant-yamaya.com/restaurant/search/>

【博多もつ鍋やまや】

もつ鍋を中心に、名物 ごまさば、博多ひとくち餃子、博多名物 酢もつなどの郷土料理や、やまやの辛子明太子を使用しただし巻き明太玉子焼き、博多とんこつ炊き餃子、もつ焼き鉄板など、やまやならではの九州の味を提供しています。

ランチタイムは、定食をご注文いただくと、やまやの辛子明太子・からし高菜・ごはん・うまだしがおかわり自由。やまや自慢の辛子明太子を心ゆくまでお召しあがりいただけます。

※店舗により提供メニューが異なります。

▼「博多もつ鍋やまや」ブランドサイト

<https://restaurant-yamaya.com/brand/motsu/>

今後もやまやは、辛子明太子をはじめとする製造や飲食店を通じ、九州の食文化を未来に伝えるべく貢献してまいります。



【会社概要】

社名 : 株式会社やまやコミュニケーションズ

代表取締役社長 : 山本 正秀

本社所在地 : 〒811-2418 福岡県糟屋郡篠栗町彩り台 1 番 1 号

事業内容 : 辛子明太子製造販売・水産物及び一般食品加工製造販売・外食事業

HP : <https://www.yamaya.com/>