

## ひと切れだけの最高級な贅沢 「プレミアムロール鯖寿司」新登場



株式会社ジパングフードリレーションズ（本社：大阪市北区、代表取締役：安藤育敏）は、そば職人でもあり、和食料理人歴40年の「職人きむら」とのコラボレーションにより、新商品「プレミアムロール鯖寿司」を柚子香ブランドで開発しました。

先日2月28日に販売開始した、弊社商品である「箔米粉※」を練り込んだ、「二八の二八そば」とのセット商品の「二八の二八そばプレミアムロール鯖寿司セット（冷蔵）」の販売と「プレミアムロール鯖寿司5個セット（冷凍）」商品の2商品を販売します。販売開始は2025年3月8日「鯖の日」で、通信販売にて毎日、各38セットの限定販売いたします。

※箔米粉…高級米の割れ米などの規格外米を粉碎し、米粉にしたサステナブルな米粉。（箔米®（はくまい）は株式会社ジパングフードリレーションズの商標）



### ● まるでロールケーキのような新感覚鯖寿司、誕生の背景

たまたま安藤が、デザイン事務所に訪れていた時に、30代女性デザイナーが「甘いものは苦手、ひと切れだけの鯖寿司なんてないだろう。今すぐ食べたい」と呟いていました。

これだ！と閃き、こだわりの鯖寿司をもっと広めたいと思って相談を受けていた「職人きむら」に話をしたのがキッカケでスタートしました。

見た目にもこだわる女性や、食が細い方にとっては「食べきれない」「一口だけ楽しみたい」といったこの困り事や悩み解決こそが、商品を広める事にも、繋がると思い「職人きむら」も開発に乗り出しました。

そこで着目したのが、1人が1人前だけを食べる事を想定した個包装のコンビニスイーツです。ひと切れだけを楽しめるスタイルを鯖寿司に応用し、断面図を見せることでロールケーキのように見立てた「ひと切れだけの鯖寿司」を開発しました。

## ● 「職人きむら」が手がける、最高級のこだわり



「プレミアムロール鯖寿司」は、単なるスイーツ風の見ただけではなく、1本1本職人の手作り。素材をこだわり抜き、技を磨き上げたからこそできた逸品です。本当に良いものを食べたい高級志向の方にもぴったりです。

- ・ 厳選素材の融合：最高級米 × 金華鯖 × 職人技
- ・ 贅沢な味わい：口に入れた瞬間、とろけるような金華鯖の旨味
- ・ 美しいビジュアル：まるでロールケーキのような、華やかな見た目

## ● 新提案！ 3時8分は、サバツタイム

昼からの訪問に、最高のお土産になる。甘いものが苦手な人には最適なおやつになる。3時のオヤツならぬ、3時8分のサバツタイムは、最高の新おやつ時間になる。“ひと切れだけ”だからこそ、特別な時間を演出する。新しい鯖寿司の楽しみ方を、ぜひご体験ください。

## ● 商品概要

### ■商品名1：

プレミアムロール鯖寿司5個セット（冷凍）  
（サバサバ定価）3,838円  
→特別価格 2,700円（税込）

### ■商品名2：

二八の二八そば2人前とプレミアムロール鯖寿司2個のセット（冷蔵）  
（サバツバ定価）3,838円  
→特別価格 3,000円（税込）

■特別価格期間：販売開始の3/8から  
28+28+38=94日間限定で（6/9迄）

■消費期限 冷蔵 製造日より3日  
冷凍 製造日より15日

■発売日：2025年3月8日（鯖の日）

■販売方法：通信販売（柚子香・公式サイト <https://yuzuka-kyoto.co> にて発表）

■販売元：株式会社ジパングフードリレーションズ × 職人きむら

### 【会社概要】

懐かしい日本の味を、未来へ、世界へ。大正生まれのおばあちゃんの愛情が詰まった出汁カレーが原点。『ジパング製法』出来立て10秒以内の美味しさを、ひとつひとつ丁寧に作る手作りレトルトカレーEXPO準GP獲得！「大阪和風出汁カレー」を売りにする「ジパングカレーカフェ」を運営  
会社名：株式会社ジパングフードリレーションズ  
所在地：大阪府大阪市北区中崎西3丁目3-4  
代表者：安藤育敏 資本金：123万円 創業：2019年12月3日  
会社HP：<https://zipangu-food.co.jp/>

【本リリースに関する報道・お客様からのお問い合わせ先】

株式会社ジパングフードリレーションズ  
電話：090-8388-3922（担当：安藤） FAX：06-7635-2917 メール：[info@zipangucurry.com](mailto:info@zipangucurry.com)



会社HP  
QRコード