

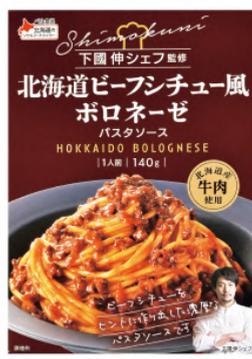


ベル食品の2024年春夏の新商品発売

ジンギスカンの歴史と共に歩んできたベル食品が満を持して生ラムによく合う成吉思汗たれを発売。
さらにベル食品が有名店や有名シェフとタッグを組んで開発した監修商品など
家庭用商品8アイテムを2月5日より販売開始

北海道のソウルフードメーカー
ベル食品

2024年
春夏の新商品



「成吉思汗たれ」「ラーメンスープ華味」「スープカレーの作り方」「ザンギ名人」など、北海道のソウルフードをご家庭で味わうためのたれ、つゆなどを製造販売する「北海道のソウルフードメーカー」ベル食品株式会社（本社：北海道札幌市西区、代表取締役社長：福山浩司、以下ベル食品）は、2024年2月5日（月）より2024年春夏の新商品を販売開始いたします。

ジンギスカンのたれシェアNo.1*のベル食品が作る生ラム用の成吉思汗たれ

1947年創業のベル食品は、1956年に看板商品の1つであるオレンジのラベルでお馴染みの「成吉思汗たれ」の販売を開始。それ以来、ジンギスカンと共に北海道の家庭へ広く普及し、ジンギスカンが北海道のソウルフード、北海道遺産になることにも貢献してきました。オレンジの「成吉思汗たれ」は羊肉の独特の風味に合う、これぞジンギスカンという味わいで変わらぬ人気を誇っています。

近年、冷凍のロール肉だけではなく、クセの少ない鮮度のいい生ラムも北海道のスーパーの精肉コーナーに並んでおり、冷凍肉よりも



安価に購入できることも増えてきました。そこでベル食品は羊肉の強いクセを美味しく引き出すオレンジの「成吉思汗たれ」よりも、クセの少ない生ラムを美味しく召し上がることに特化した「生ラム成吉思汗たれ」を開発しました。

北海道のオホーツクの塩を使用し、香味野菜のkokとりんごの甘みを合わせたまるやかな甘みが生ラムによく合うジンギスカンのたれに仕上がっています。「成吉思汗たれ」同様、ジンギスカン以外にも、焼肉や野菜炒め、焼きそば・焼うどん、炒飯や唐揚げの下味、マグロやサーモンの漬けやユッケなど、万能調味料としてもお使いいただけます。

175°DENO担担麺監修の第3弾、待望の本格冷し担担麺スープ

ベル食品はこれまで札幌の担担麺の名店「175°DENO担担麺」の監修商品として「ごま担担鍋つゆ」、「胡麻担担ドレッシング」を発売してきました。今回はいよいよ担担麺でのコラボレーション。暑い夏はもちろん、1年中美味しい「175°DENO担担麺監修冷し担担麺スープ」が新登場。

DENO自家製辣油を使用し、ごまの濃厚な味わいと青花椒のさわやかな風味が香る冷し担担麺スープです。1本で4人前、薄めずにかけて使用するストレートタイプのスープなので、冷したゆでめんと炒めたひき肉や水菜、チンゲン菜などのお好みの具材を器に盛り付けてかけるだけで、名店監修の味をご家庭で手軽に味わうことができます。お好みによりラー油や酢を加えてもおいしく召し上がれます。また、担担風ごまだれとしてバンバンジーや冷しゃぶサラダなどの料理にもお使いいただけます。



北海道出身の下國伸シェフ監修の絶品パスタソース2種

北海道旭川市出身で若手No.1シェフを決めるコンテスト番組

「CHEF-1グランプリ」の初代王者、下國伸シェフが監修した個性あるパスタソースを2種類発売。ベル食品では数多くのレトルト食品を製造していますが、自社商品としてパスタソースの販売は今回が初めて。

「北海道ビーフシチュー風ボロネーゼパスタソース」は、レストランのビーフシチューのような北海道産牛肉をたっぷり使用し、牛肉の旨味、野菜の甘味が濃厚な贅沢なパスタソースです。

「北海道ビスク風えびクリームパスタソース」は、フランス料理のビスクにコリアンテイストもプラスすることで複雑な味と香りを演出し、北海道産えびの風味とアーモンドの食感を楽しめるパスタソースです。

どちらも下國伸シェフが圧倒的レストランクオリティと絶賛し、下國伸シェフならではのアイデア、アクセントが光る逸品です。ぜひご家庭で下國伸シェフの味をご堪能ください。

下國伸シェフ監修パスタソースについての詳細は2024年1月22日発行の下記プレスリリースもご覧ください。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000013.000104982.html>



バタースプレッドに札幌の珈琲の名店「森彦」が監修したカフェオレ味が登場

ベル食品が2022年より販売しているふわふわ食感で好評のバタースプレッドに、札幌に本店を構える珈琲の名店「森彦」が監修した「森彦監修カフェオレバター」が登場。深みのあるコーヒーのコクと香りに北海道産バターと牛乳を合わせて、なめらかな食感に仕上げたカフェオレバターです。トーストをはじめ、パンケーキやワッフル、クラッカーやクッキー、アイスクリームなどに合わせて、名店監修のカフェオレの味わいをお楽しみください。

また、これまでりんごバター（製造終了）、ハスカップバター（製造終了）、レーズンバター、メロンバター、あんバター、いちごバターと発売してきている北海道ふわふわバタースプレッドのシリーズの新商品として、「北海道ふわふわミルクティーバター」も販売開始。北海道産バターと牛乳、アールグレイの紅茶の風味を合わせたクリーミーでなめらかな食感のふわふわミルクティーバターです。

※「北海道ふわふわミルクティーバター」は森彦監修ではありません。



お土産に最適。常温で長期保存可能な北海道メロンプリン

常温で製造から1年間の長期保存が可能な「北海道プリン」と「北海道生チョコレートプリン」の北海道プリンシリーズにメロン味が新登場。北海道産の赤肉メロンと北海道産牛乳、クリームを合わせた、濃厚な味わいでなめらかな口当たりのプリンです。持ち運びやストックに便利なのでお土産にも最適です。



北海道でお馴染みのメンマ三味におつまみ、ごはんのお供にぴったりの新味

ベル食品のグループ会社、三栄食品の主力商品で北海道で高いシェアを誇る「味付メンマ三味」より、お酒のお供、ごはんのお供にぴったりの新しい味「味付メンマ三味 おつまみメンマ」が発売。

香ばしいごま油と焦がししょうゆの風味をきかせたやみつきになる味のメンマです。ごはんのおかず、お酒・ビールのおつまみにおすすめ。もちろんラーメンや中華料理、鍋物等にもお使いいただけます。



ベル食品株式会社について

ベル食品株式会社は「北海道のソウルフードメイカー」として、地元の食文化の可能性を追求し、ジンギスカン、スープカレーをはじめ、ラーメン、ザンギ、ラーメンサラダ、豚丼、レトルトカレーなど、豊かな自然に恵まれた北海道らしい製品の開発と提案、普及を図っております。

また、全事業所においてISO22000を取得しており、高い安全性と技術力で製造するPB商品やOEM商品に定評があり、全国の企業より製造を受託しております。



戦後間もない1947年（昭和22年）、北海道大学農学部出身の7人の青年が北海道の美味しいものを全国の皆さまに食べていただきたいという大いなる志を持って北海道札幌で創業。1956年（昭和31年）に発売した日本初の家庭用焼肉たれ「成吉思汗たれ」は、家庭用ジンギスカンのたれで北海道シェアNo.1*。北海道の「食」のブランド向上に貢献などの功績が認められ、2023年に第44回食品産業優良企業等表彰の農林水産大臣賞を受賞。

社名：ベル食品株式会社

所在地：〒063-0803 北海道札幌市西区二十四軒3条7丁目3番35号

代表者：代表取締役社長 福山浩司

創業：1947年（昭和22年）

設立：1958年（昭和33年）3月1日

事業内容：食品の製造、販売

HP：<https://www.bellfoods.co.jp/>



*北海道内における「ジンギスカンのたれ」ジャンルのPOSデータより 2023年7月 自社調べ

<本件に関するお問い合わせ先>

ベル食品株式会社 〒063-0803 北海道札幌市西区二十四軒3条7丁目3番35号

TEL：011-613-0002 FAX：011-643-4397 Email：mitsui.toshiyuki@bellfoods.co.jp 担当：三井