

生鮮・CVS 販路で香辛料・調味料の販売を行う万城シーズニングパートナーズ

第二弾 業務用オイルソースを 3 月より新発売

「BK 香味たまり醤油オイルソース」「BK オリーブレモンオイルソース」

～キューピーとの協業によりフレーバーラインナップを拡充～

万城食品グループ企業として生鮮・CVS 販路を管掌し、加工わさび、調味料、食品の仕入れ・販売を行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、持株会社である万城食品ホールディングスと資本業務提携をしたキューピー株式会社との協業により展開している、漬け魚に使用する業務用オイルソースの第二弾を発売いたします。

第二弾には、「BK 香味たまり醤油オイルソース」「BK オリーブレモンオイルソース」の 2 商品が新たに加わり、フレーバーラインナップは第一弾商品とあわせて全 5 商品となります。なお、新商品 2 種については、3 月より全国の鮮魚流通、加工業者にむけて順次販売いたします。

新発売



【BK 香味たまり醤油オイルソース】

醤油原料は コクと旨味の強い、濃厚な味わいのたまり醤油を 100%使用

新発売



【BK オリーブレモンオイルソース】

レモン果皮・レモン果汁・レモン酢の爽やかな香りとジューシーな味わいに、ディルとオリーブオイルを加え、より魚に合う華やかな洋風の味わいに

■ 開発の背景

昨今、健康意識の高まりから、生活者の間では栄養素が多く含まれる魚介を取り入れたいという声はあるものの、魚介類の価格の高さや調理の手間等を理由に魚食需要は低迷しています。（※）このような社会背景において、BSP は魚食の喫食機会を創出するため、BSP がもつ漬け魚商品の評価基準と、キューピーがもつ内・中・外食における商品開発力といった両社の強みをかけ合わせたオイルソース商品を開発いたしました。

※出典：[水産庁 水産物消費の状況](#)

■ 新フレーバーの開発について

第一弾商品である「BK バジルオイルソース」「BK 生姜ねぎ塩オイルソース」「BK バター醤油オイルソース」の 3 種に続き、さらなる SKU を拡大を図り、売場、魚種、顧客や消費者ニーズの変化に対応するため、第二弾商品として「BK 香味たまり醤油オイルソース」「BK オリーブレモンオイルソース」を開発いたしました。

開発においては、ドリップ対策、経時耐性に優れながら、おいしさときれいな見た目が続く処方を実現いたしました。また、本商品はセパレート型のオイルソースであるため、フライパンに油をひかなくても焦げ付かず、オイルが艶を与えるといった調理の利便性も兼ね備えています。

【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（ビルコム内） 担当：竹内
TEL：03-5413-2411 FAX：03-5413-2412 MAIL：banjo@bil.jp

▽漬け込み経時耐性イメージ（BK 香味たまり醤油オイルソース・冷凍甘塩鮭での経時変化）



油相と水相のセパレート型のオイルソースにより、味が染み込み、魚がふっくらする仕上がりに

■ 商品概要

● 商品名：BK 香味たまり醤油オイルソース 内容量：1,050g

醤油原料は コクと旨味の強い、濃厚な味わいのたまり醤油を 100%使用。ローストガーリック、玉ねぎ(ローストオニオン、乾燥玉ねぎ)、粗挽き黒胡椒で飽きのこない食欲をそそる香味を加えました。昆布茶とかつおの旨味で、ご飯によく合う奥深い味わいに。食材のおいしさを引き立てることにこだわり、和食料理との相性も抜群。



● 商品名：BK オリーブレモンオイルソース 内容量：1,050g

レモン果皮・レモン果汁・レモン酢の爽やかな香りとジューシーな味わいが特徴。ディルとオリーブオイルを加え、より魚に合う華やかな洋風の味わいです。レモンの豊かな味わいと香り、アンチョビ、玉ねぎ、ガーリックの旨味とブラックペッパーのアクセントで奥行きのあるソースに仕上げました。魚介の洋風メニューをより手軽に調理できます。

※名称の「オリーブ」はオリーブオイルを指します。



▽オペレーションメリット

- ・量の調節がやすく、攪拌しやすい保存にも便利なボトル形態
- ・食材に対し 10%と少ない使用量でしっかり味がつく高い歩留まり
- ・冷凍切身にそのまま使用可能な経時変化に強い処方
- ・食材にしっかりと絡み流れ落ちにくい高い作業性

【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（ビルコム内） 担当：竹内
TEL：03-5413-2411 FAX：03-5413-2412 MAIL：banjo@bil.jp

■使用・調理例

オイルソースの漬け魚を使用することで、家でも簡単に魚料理が楽しめます。
時短を意識したワンパン料理や蒸し調理など、新しい漬け魚の食べ方をご提案いたします。

●鮭の香味たまり醤油焼き（BK 香味たまり醤油オイルソース使用）

<パック例>

●たらこのオリーブレモン焼き（BK オリーブレモンオイルソース使用）

<パック例>

■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

【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（ビルコム内） 担当：竹内
TEL：03-5413-2411 FAX：03-5413-2412 MAIL：banjo@bil.jp