

鮮魚売場から日常の食卓に、健康を自然に取り入れる新提案
万城シーズニングパートナーズとタニタカフェがコラボ！
“魚介・野菜・たれ”で手軽さと満足感あるワンボウルメニュー提案を開始
第一弾は、「タコとじゃがいものもち麦サラダボウル」と「エビと大根のもち麦サラダボウル」

万城食品グループで生鮮・CVS 販路を担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、株式会社タニタ食堂（本社：東京都板橋区）が運営するタニタカフェが監修したメニューを 2026 年 8 月より順次、小売店の鮮魚売場での販促 POP による生活者へのメニュー提案や 8 月の期間限定でタニタカフェにて展開いたします。本商品は、日常の食卓に、自然と健康を取り入れるメニューとなっており、“魚介・野菜・たれ”で手軽さと満足感のあるワンボウル・ワンプレートです。第一弾となる「タコとじゃがいものもち麦サラダボウル」と「エビと大根のもち麦サラダボウル」は、BSP の新商品である「魚屋のわさびごまドレッシング」を使用したコラボメニューです。9 月以降も他の魚種、他の商品を使用したコラボメニューの取り組みを継続的に展開してまいります。



 **BANJO** ×  タニタカフェ

タコとじゃがいものもち麦サラダボウル
～わさびごまドレッシング仕立て～



 **BANJO** ×  タニタカフェ

エビと大根のもち麦サラダボウル
～わさびごまドレッシング仕立て～

■コラボの背景

現在、国内の食用魚介類の 1 人当たり年間消費量は、2001 年度の 40.2kg をピークに減少を続け、2023 年度には 21.4kg と約半分にまで落ち込んでいます（農林水産省「食糧需給表」より）。また、スーパーマーケットの利用調査においても、鮮魚売場は青果売場と比較して立ち寄り率が低く、生活者からは「調理のハードルが高い」「魚一品では献立が完結しにくい」といった声が挙がっています。

BSP は、これらの課題を解決するため、「楽しくておいしいヘルシーメニュー」を掲げるタニタカフェとコラボいたしました。魚介・野菜・たれがセットになったワンボウル・ワンプレートのメニュー提案により、売場で選ぶだけで食事のイメージが完結し、献立の悩みを解消します。無理に健康を意識しなくても、日常のいつもの選択の中で自然と栄養バランスのとれた食事を選び取り、無理なく健康的な食生活や魚食習慣を身につけられるよう設計しました。本メニューを通じて、鮮魚売場を単に「魚を買う場所」から、「今日の献立を探している人」も思わず立ち寄りたくなるような魅力を創出し、毎日の食卓を支える売場づくりを支援してまいります。

■タニタカフェ監修メニューの特長

タニタカフェ監修メニューは、BSP の強みである「調味料」が魚介・野菜・ごはんを繋ぎ、一皿としての完成度を高める設計となっています。素材の風味を最大限に活かした味設計により、単体でも満足度の高い味わいを実現しました。また、一皿で多種類の野菜を摂取できるよう彩りと健康感を両立させているほか、もち麦や根菜、弾力のある魚介といった異なる食感を組み合わせることで、自然と噛む機会を増やし、しっかりとした食べ応えを生み出しています。さらに、もち麦や生姜などのおなかにやさしい素材を取り入れるなど、日々の食生活に寄り添う設計にもこだわりました。

● タコとじゃがいものもち麦サラダボウル 〜わさびごまドレッシング仕立て〜



BANJO × タニタカフェ

▽ポイント

- ・消化に良いみょうがや生姜とたっぷりの野菜を使用した、**おなかにやさしい**サラダボウル
- ・弾力のあるタコや枝豆、もち麦、ごぼうの異なる食感で、**“自然と噛む”**設計
- ・みょうがや生姜の香りがドレッシングのわさびを引き立て、調味料やカロリーを抑えながらも**満足感**ある味わい

▽レシピページ：

<https://www.banjo.co.jp/recipes/7678>

● エビと大根のもち麦サラダボウル 〜わさびごまドレッシング仕立て〜



BANJO × タニタカフェ

▽ポイント

- ・8種の野菜を使用した、彩り豊かで**栄養バランス**のとれたサラダボウル
- ・プリッとしたエビや大根、アボカドにもち麦の異なる食感で**“自然と噛む”**設計
- ・大葉や鰹節の香りがドレッシングのわさびを引き立て、**調味料やカロリーを抑えても**奥行きある味わい

▽レシピページ：

<https://www.banjo.co.jp/recipes/7679>

■「魚屋のわさびごまドレッシング」について



商品名：魚屋のわさびごまドレッシング（内容量：170ml）

商品特設ページ URL：<https://www.banjo.co.jp/wasabigoma>

「魚屋のわさびごまドレッシング」は、本わさびを使用したごまドレッシングで、刺身や海鮮サラダを上品に仕上げる一本です。ごまの香ばしさと濃厚な旨味を活かしながら、本わさび特有の辛味と清涼感のある香りを加え、満足感を維持。また、わさびの辛味成分により口の中をリセットし、脂や甘さをすっきりと整えた後味の仕上げです。加えて、刺身特有の生臭みを抑え、魚介の甘さを引き立てる味わいへと調整しました。醤油×わさびの相性を活かし、刺身に馴染む「軽さとキレ」を実現しています。

■タニタカフェでの期間限定展開

タニタカフェ監修メニューは、8月の期間限定で、下記タニタカフェ店舗でも提供いたします。

※提供期間・店舗は変更となる場合があります。

・コレド室町店（東京都中央区日本橋室町 2-3-1 コレド室町 2 B1F）

「タコとじゃがいものもち麦サラダボウル」：8月3日（月）～8月16日（日）

「エビと大根のもち麦サラダボウル」：8月17日（月）～8月31日（月）

・八丁堀店（東京都中央区八丁堀 3丁目 22-8 合人社東京八丁堀ビル 1・2F）

「タコとじゃがいものもち麦サラダボウル」：8月3日（月）～8月7日（金）

「エビと大根のもち麦サラダボウル」：8月17日（月）～8月21日（金）

■今後の展開

BSP の他商品や他の魚種にも展開を広げながら、タニタカフェ監修のもと、健康とおいしさを両立した魚介メニューの販促 POP を小売店の鮮魚売場にて継続的に展開してまいります。POP では、“噛むことによる満足感”といった健康価値を伝えるとともに、一皿で栄養と満足感が得られるお手軽なワンボウル・ワンプレートメニューを提案いたします。

あわせて、魚介×野菜×調味料のクロス販売と売場全体での「一皿の調理イメージ」を分かりやすく訴求し、手軽に調理できる点を伝えることで、売場の魅力向上に貢献するとともに、メニューが思い浮かぶ売場づくりをサポートしてまいります。



■株式会社タニタ食堂について

一定食あたりのカロリーを 500kcal 前後、塩分 3g 以下に抑えながら、野菜たっぷりでおいしく食べ応えのある「日替わり定食」をはじめとしたヘルシーメニューを提供するレストラン「タニタ食堂」や、「楽しさ」や「心地よさ」といった「こころの健康づくり」をコンセプトとした「タニタカフェ」を運営するほか、冷凍置き社食「タニタカフェ at OFFICE」などのサービスを提供している、健康総合企業株式会社タニタのグループ会社です。<https://www.tanita.co.jp/tanitacafe/>

■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、日本一の静岡県の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