

魚と野菜を一皿で楽しむ、秋の期間限定メニュー

万城シーズニングパートナーズ×タニタカフェ コラボ第 2 弾メニューが店舗に登場！

**「焼魚用おろしたれ（国産大根使用）」を使用した
「サワラの塩麹オープン焼き～秋ナスのマリネとコク旨おろしたれ～」
10 月 12 日（月）よりタニタカフェ 2 店舗で期間限定提供**

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監修のコラボレーション企画第 2 弾の店舗展開として、「焼魚用おろしたれ（国産大根使用）」を使用した「サワラの塩麹オープン焼き～秋ナスのマリネとコク旨おろしたれ～」を、2026 年 10 月 12 日（月）よりタニタカフェ コレド室町店・八丁堀店にて期間限定で提供いたします。



サワラの塩麹オープン焼き～秋ナスのマリネとコク旨おろしたれ～

■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、2025 年度には 19.4kg と約半分にまで落ち込んでいます（農林水産省「食料需給表」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・たれを組み合わせたメニューを提案することで、魚料理をより手軽で身近なものとして楽しめる機会の創出を目指しています。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。

第 1 弾では「魚屋のわさびごまドレッシング」を使用したメニューを、小売店の鮮魚売場での販促 POP やタニタカフェ店舗で展開し、第 2 弾では「焼魚用おろしたれ（国産大根使用）」を使用した秋の魚食メニュー 3 品を、鮮魚売場で提案してきました。今回は、第 2 弾で提案した「ブリの香ばしオープン焼き～秋ナスとコク旨おろしたれを添えて～」をベースに、魚をサワラに替えたメニューを、タニタカフェ 2 店舗で期間限定提供いたします。

● サワラの塩麹オーブン焼き〜秋ナスのマリネとコク旨おろしたれ〜



▽ポイント

- ・醤油をサッと纏わせたサワラをオーブンで香ばしく焼き上げ、魚の旨味をギュッと閉じ込めました。
- ・ジューシーな焼きナスとレンコンやプチトマトなど食感ゆたかな添え野菜に、柑橘果汁でさっぱりとした「焼魚用おろしたれ（国産大根使用）」で仕上げました。

■タニタカフェでの期間限定展開

本コラボメニューは、2026 年 10 月 12 日（月）より、下記タニタカフェ店舗にて期間限定で提供いたします。

※提供期間・店舗は変更となる場合があります。

店舗	所在地	提供期間
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	10 月 12 日（月）～ 10 月 25 日（日）
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	10 月 12 日（月）～ 10 月 16 日（金）

■「焼魚用おろしたれ（国産大根使用）」について



商品名：焼魚用おろしたれ（国産大根使用）（内容量：80ml）

商品特設ページ URL：<https://www.banjo.co.jp/items/7547>

「焼魚用おろしたれ（国産大根使用）」は、焼魚の仕上げにぴったりの専用たれです。大根をおろしたり、柑橘を用意したりする手間を省ける“手間抜き”商品で、手軽に焼魚をお楽しみいただけます。生の大根おろし原料を 50%使用し、切り身の上にとりしつかりとる贅沢な物性に仕上げました。2 種の醤油と鰹節の旨味、レモンの酸味を効かせたおろしたれで、脂ののった魚でも最後までさっぱりとお召し上がりいただけます。

■今後の展開

BSP では今後も、他の商品や魚種にも展開を広げながら、タニタカフェとのコラボレーションを通じて、魚介と野菜、調味料を組み合わせ、健康とおいさを両立するメニュー提案を継続してまいります。小売店の鮮魚売場における販促 POP での提案に加え、タニタカフェ店舗での期間限定メニューの展開など、生活者が魚食をより身近に楽しめる接点を広げることで、魚食機会の創出に貢献してまいります。

■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

