

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

## 江戸前芝浜監修「まぐろづけ丼のたれ」を 8 月より新発売

～漬け時間 5 分でしっかり味しみ、本格的な“江戸前”のまぐろづけ丼に仕上がる～

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 2025 年 8 月 1 日（金）より、江戸前芝浜監修「まぐろづけ丼のたれ」を全国の鮮魚流通や万城食品楽天市場店等で順次販売いたします。



### 【江戸前芝浜監修 まぐろづけ丼のたれ】

キリリとした醤油と煮切り酒、焼津製造かつお節の旨味が  
まぐろの味を引き出し、粋な味わいに

#### ■開発の背景

日本政府観光局によると、2025 年 5 月には訪日外国人旅行者数が過去最多の 369 万人を突破し、日本の文化や食に対する国内外からの関心が高まっています。（※）特に、江戸前寿司において伝統的な赤シャリを使用する店舗が増加するなど、「江戸前料理」が注目を集めています。江戸時代に江戸（現在の東京）で発展した江戸前料理は、江戸近郊でとれる新鮮な魚介類や野菜を使い、素材の持ち味を活かしたシンプルかつ洗練された料理が特徴です。

BSP は、この江戸前料理の真髄をご家庭でも手軽にお楽しみいただきたいという想いから、江戸時代の文献を深く研究し、江戸料理を提供している江戸前料理専門店「江戸前芝浜」の監修のもと、本格的な「まぐろづけ丼のたれ」の商品化を実現しました。本商品の展開を通じて、国内外から注目される日本の江戸前料理の魅力を家庭の食卓に届け、手軽に魚介料理を楽しめる機会を創出することで、日本の食文化の発展と魚食促進に貢献してまいります。

※出典：日本政府観光局 訪日外客統計

#### ■新商品について

本商品は江戸前のまぐろづけ丼をコンセプトにした、東京・芝の江戸前料理の名店「江戸前芝浜」監修のまぐろづけ丼のたれです。甘味を抑え、醤油が際立つキリリとした味わいが特長。また、煮切り酒を使用することで、味の濃度を調整しながら、まろやかさと風味を加え、素材の味を一層引き立て、本格的で「粋」な仕上がりを実現しました。まぐろをたれにわずか 5 分漬け込むだけで、短時間でしっかりと味が染み込み、名店のまぐろづけ丼の味をご家庭で手軽にお楽しみいただけます。

【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 担当：竹内

TEL：03-5413-2411 FAX：03-5413-2412 MAIL：banjo@bil.jp

## ■商品概要

### ●商品名：江戸前芝浜監修 まぐろづけ丼のたれ 内容量：18g × 4 袋

ご家庭で手軽に本格的なまぐろづけ丼を楽しめる特製たれです。東京・芝の江戸前料理の名店「江戸前芝浜」が監修し、漬け込み時間わずか 5 分で、キリリと旨い粋な味わいに仕上がります。

・商品特設ページ：[https://www.banjo.co.jp/shibahama\\_maguro](https://www.banjo.co.jp/shibahama_maguro)

・商品ページ：<https://www.banjo.co.jp/items/7424>



## ■使用・調理例

まぐろの刺身（約 80～100g）をたれで約 5 分間漬け込んだ後、ご飯に盛り付けてお召し上がりください。

### ●まぐろづけ丼



### ●江戸前芝浜のコース料理の中で 提供される「まぐろの漬け丼」



### ●まぐろづけ丼 江戸前芝浜流のひと手間

胡麻油をひと垂らし・・・胡麻油を少しかけるとコクが増してさらにご飯が進みます。

### ●まぐろづけ丼のたれアレンジレシピ



ばくだん丼



アボカドまぐろ丼



山かけ丼

## ■監修元「江戸前芝浜」について

江戸前芝浜は、東京都港区芝に店を構える江戸前料理の名店です。古い文献を参考に江戸の味を独自に研究・解釈した料理を提供し、国内外の様々なメディアで高い評価を受けています。その実力は、ミシュランガイド「セレクトッドレストラン」への掲載や、世界的レストランガイドブック「ゴ・エ・ミヨ」への掲載、さらには食ベログユーザーから高い評価を集めた「日本料理 TOKYO 百名店」に 2023 年と 2025 年に選出されるなど、折り紙付きです。



【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 担当：竹内

TEL：03-5413-2411 FAX：03-5413-2412 MAIL：banjo@bil.jp

**■江戸前 芝浜 店主・海原 大（かいばら ひろし）氏**

1979 年東京都出身。イタリアンレストランでのアルバイトをきっかけに、料理の道へ。和食の道を志し、修業を積む中で江戸・東京の料理に興味をもち、その魅力を伝えるべく、2016 年東京・芝に「芝 太華」をオープン。2021 年に移転し「江戸前 芝浜」として再オープン。著書に「旬の素材と簡素な調味 酒を吞ませる江戸前つまみ」（グラフィック社）「江戸呑み 江戸の“つまみ”と晩酌のお楽しみ」（プレジデント社）など多数。

**■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

