

焼魚の「面倒」を、かけるだけで解決

万城シーズニングパートナーズ

「焼魚用おろしたれ(国産大根使用)」を 2 月より新発売

～大根おろし・柑橘いらずで、焼魚を手軽に楽しめる専用調味料～

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、焼魚にかけるだけで味付けと薬味の役割を同時に果たす「焼魚用おろしたれ（国産大根使用）」を、2026 年 2 月 2 日（月）より全国の鮮魚流通業者向けに順次発売いたします。

本商品は、家庭での魚料理において負担となりがちな下ごしらえや後片付けの手間を軽減しながら、満足感のある味わいを手軽に楽しめる焼魚専用調味料として開発しました。

新発売



【焼魚用おろしたれ(国産大根使用)】

食感の良い生の大根おろし原料を使用し、
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

■開発の背景

健康志向の高まりを背景に魚食ニーズは根強く存在していますが、農林水産省の調査では、魚介類をあまり購入しない理由として「調理が面倒」「調理方法がわからない」といった声が挙げられています（*1）。さらに、BSP の調査では、焼魚に対して「味が単調で飽きやすい」「パサつく」「臭みが気になる」といった味面での不満に加え、大根おろしや柑橘の準備、後片付けといった付随する手間が、魚料理を敬遠する一因となっていることが明らかになりました（*2）。

こうした背景を受け、BSP は「焼魚は好きだが、手間はかけたくない」という生活者の本音に着目。焼魚にかけるだけで、味の変化と薬味の役割、満足感を同時に提供できる専用調味料として、本商品を開発しました。

BSP は今後も「生鮮食材をもっとおいしく、食卓を楽しく豊かに。」という理念のもと、魚食文化の継承と日常の食卓価値向上に貢献してまいります。

*1 農林水産省「食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」（2019 年 12 月～2020 年 1 月実施、消費者モニター987 人が対象（回収率 90.7%）、複数回答可）

*2 万城シーズニングパートナーズ調べ「焼き魚に関する調査」（2025 年 11 月 12 日～14 日実施、全国の男女 500 名を対象としたインターネット調査）

■新商品について

本商品は、焼魚にかけるだけで大根おろしや柑橘を別途用意する必要がない、焼魚専用の仕上げ用たれです。
生の大根おろし原料を 50% 使用し、切り身の上にとりかかりの贅沢な物性を実現しました。
味付けには 2 種類の醤油を使用し、隠し味に鰹節の旨味を加えることで、焼魚に負けないコクを付与。
さらにレモン果汁の酸味を効かせることで、脂ののった魚でも最後までさっぱりと食べ進められる味わいに仕上がっています。

■店頭メリット

常温販売が可能のため、塩干・丸魚・切り身・鮮魚惣菜などとあわせたクロス販売が可能です。
魚売場に隣接して展開することで、「大根おろしを用意する」「柑橘を切る」といった手間を省き、生活者の焼魚購入時の“味付け・薬味の悩み”をその場で解消します。また、賞味期限は最低 6 カ月と長く、在庫管理がしやすい点も特長です。

▽クロス販売イメージ・売場販促物イメージ



■デザインの特徴

和の雰囲気なベースにしなが、若年層にも手に取りやすい現代的なパッケージデザインを採用しました。
魚食機会が減少傾向にある層にも訴求できるよう、堅すぎず親しみやすい印象を持たせています。
特定の地域性を強調しないことで、季節を問わず通年展開が可能なデザインとしました。



- ＜表＞・国産大根使用や、酸味のあるたれであることを訴求
- ・使用シーンを連想させる商品名とメニュー写真に

- ＜裏＞・「焼魚にかけてお召し上がりください」と使用方法を訴求

■商品概要

商品名：焼魚用おろしたれ(国産大根使用)

内容量：80ml

焼魚を食べるときの大根をおろす手間・柑橘を用意する手間を省く手間抜き商品です。
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・髙原
TEL：03-5413-2411 FAX：03-5413-2412 MAIL：banjo@bil.jp

■使用方法

本商品は、調理後の焼魚にそのまま使用できる仕上げ用のたれです。下ごしらえや追加調理は不要で、食べる直前にかけるだけで完成します。ご自宅で焼いた切り身や丸魚はもちろん、店頭で購入した鮮魚惣菜の焼魚にもそのまま使用でき、忙しい日や調理時間を短縮したい場面でも手軽に取り入れられます。日常の焼魚を、ひと手間かけたような満足感のある一品に上げることができます。

▽使用例

●切り身「天然ぶりの塩焼き」

脂の乗ったぶりにかけることで、レモン風味のおろしだれが濃厚な旨みを引き立て、後味はすっきりとした味わいに仕上がります。



●丸魚「さんまの塩焼き」

秋刀魚に使用すると、香ばしさに爽やかな酸味が加わり、脂の重さを感じさせないバランスの良い味わいになります。



●塩干「さばの塩焼き」

ジューシーなさばには、濃厚な旨みを生かしながら、レモンの爽やかさですっきりと食べ進めやすくなります。



●塩干「ほっけの塩焼き」

ふっくらと焼き上げたほっけにかけることで、レモンの香りがやさしく広がり、素材本来の旨みを引き締めます。



■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

