

秋鮭・ブリなど旬の魚を、野菜と一緒に手軽な一皿へ
万城シーズニングパートナーズとタニタカフェのコラボ第 2 弾！

9 月 1 日（火）より鮮魚売場で展開
「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 品を提案

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 弾として、「焼魚用おろしたれ（国産大根使用）」を使用したメニュー 3 品を、2026 年 9 月 1 日（火）より小売店の鮮魚売場での販促 POP やオウンドメディアなどを通じて生活者へ提案いたします。

今回提案するメニューは、「焼魚用おろしたれ（国産大根使用）」を使用した「秋鮭のグリル〜シャキッとキャベツで和えたおろしたれ〜」「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〜」「銀鮭とえのきの和だしトマトパスタ〜旨味おろしたれ仕立て〜」の 3 品です。魚のおいしさを活かしながら野菜を組み合わせることで、日常の食卓に自然と健康を取り入れられる、手軽さと満足感のあるメニューとなっています。今後も他の魚種、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

秋鮭のグリル 〜シャキッとキャベツで
和えたおろしたれ〜



BANJO × タニタカフェ

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〜



BANJO × タニタカフェ

銀鮭とえのきの和だしトマトパスタ
〜旨味おろしたれ仕立て〜

■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、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。

第 1 弾コラボでは、魚介と野菜を組み合わせた手軽で健康的なメニュー提案が好評をいただきました。こうした反響を受け、第 2 弾となる今回は、秋の旬魚をテーマにした季節感のあるメニューを提案いたします。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（麺）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、多種類の野菜を用いることで健康感だけではなく目でも楽しめる工夫を凝らしたほか、魚介や野菜、ナッツなど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、毎日の食卓に取り入れやすい食材や調理方法を採用し、手軽さとおいしさを両立した設計にもこだわりました。

● 秋鮭のグリル ～シャキッとキャベツで和えたおろしたれ～



BANJO × タニタカフェ

▽ポイント

- ・シャキシャキ食感のキャベツや、カリッと香ばしいアーモンドを組み合わせ、“**自然と噛む**”設計。
- ・鰹節の深い旨味と、爽やかな大根おろしの香りを合わせた「焼魚用おろしたれ（国産大根使用）」で、下味を抑えながらもしっかり**満足感ある味わい**。

▽レシピページ：

<https://www.banjo.co.jp/recipes/7680>

● 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～



BANJO × タニタカフェ

▽ポイント

- ・シャキッとした蓮根、カリッとしたピーナッツの食感で“**自然と噛む**”設計。
- ・ジューシーな焼きナスを添えて、満足感のある一品に。おろしたれで仕上げているので、**さっぱり**とお召し上がりいただけます。

▽レシピページ：

<https://www.banjo.co.jp/recipes/7727>

● 銀鮭とえのきの和だしトマトパスタ ～旨味おろしたれ仕立て～



BANJO × タニタカフェ

▽ポイント

- ・「和の旨味」と「トマトの酸味」が調和した、奥深い味わいの**新感覚パスタ**です。
- ・パスタと同量のえのきを使用し、**食べ応えと満足感**をプラスしています。

▽レシピページ：

<https://www.banjo.co.jp/recipes/7728>

■「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>

焼魚の仕上げにぴったりの専用たれです。生の大根おろし原料を 50%使用し、切り身の上にとりつける贅沢な物性を実現しました。2 種類の醤油をベースに、鰹節の旨味を隠し味として加え、焼魚によく合う味わいに仕上げました。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お召し上がりいただけます。

■鮮魚売場での販促 POP 展開

今回提案するタニタカフェ監修メニューは、小売店の鮮魚売場において販促 POP として展開いたします。魚と野菜を組み合わせた献立を視覚的に提案することで、「魚をどう食べればいいのかわからない」「献立が思い浮かばない」といった生活者の悩み解決を目指します。



■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、魚介と野菜を組み合わせた手軽なメニュー提案を行うとともに、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することで、売場の魅力向上と魚食機会の創出に貢献してまいります。

また、タニタカフェ店舗においても、期間限定でコラボメニューを展開する予定です。

■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



BANJO