

もしも“海底人”が味ぽんを手に入れたら..？

深海魚×味ぽんの空想料理「海底ぽんレシピ」大公開！

『映画ドラえもん 新・のび太の海底鬼岩城』タイアップ企画。

深海にちなんで“日本一深く潜る地下鉄”大江戸線六本木駅でも「海底ぽんレシピ」掲出！



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

もしも海底人が味ぽんを手に入れたら、たぶんこんな料理！
#海底ぽんレシピ

味ぽん | **映画ドラえもん 新・のび太の海底鬼岩城**

※劇中に登場する料理ではございません。
©Fujiko-Pro, Shogakukan, TV-Asahi, Shin-ei, and ADK 2026

株式会社 Mizkan（本社：愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO：榎 亮次、以下：ミツカン）が販売する「味ぽん®」は、大ヒット上映中の『映画ドラえもん 新・のび太の海底鬼岩城』とのタイアップを2026年2月27日（金）から実施しています。この度、タイアップを記念し「海底ぽんレシピ」を公開しました。「もしも“海底人”が、味ぽんを手に入れたら、たぶんこんな料理！」というテーマでアレンジレシピを制作。さらに、私たち“陸上人”のために、日常でも手に入れやすい食材で再現できるレシピも併せて公開しています。

また、レシピの公開を記念して、深海というテーマにちなんで、“日本一深く潜る地下鉄”大江戸線六本木駅でも、4月13日（月）より広告を掲出しています。映画の中でドラえもんたちが深海に潜っていく気分さながら、「海底ぽんレシピ」をお楽しみください。

海底ぽんレシピとは？

大ヒット上映中の『映画ドラえもん 新・のび太の海底鬼岩城』の冒険の舞台は海の底。ドラえもんたちは冒険中、海底に広がるくム一連邦)に住む“海底人”に出会います。

本キャンペーンは、「もしも“海底人”が味ぽんを手に入れたら、たぶんこんな料理！」というテーマで、深海魚などを使用したアレンジレシピを制作。味ぽんにかかれば、どんな食材も美味しく生まれ変わるかも！？シーラカンス、ダイオウグソクムシなどを使用した料理の数々、見た目のインパクトにもぜひご注目ください。味ぽん公式 X (https://twitter.com/ajipon_mizkan)にて「海底ぽんレシピ」の順次公開を予定しています。ぜひ親子で陸上人代用レシピに挑戦し“食の冒険”を楽しんでください。

〈海底ぽんレシピ紹介〉

公開される全8種の「海底ぽんレシピ」と陸上人向けのアレンジレシピのうち、一部を紹介します。

※本レシピは、劇中に登場する料理ではございません。

●海底人レシピ『深海魚の特選丼』 / 陸上人代用レシピ『鮮魚のさっぱりぽん海鮮丼』



幻のリュウグウノツカイが圧倒的な存在感を放つ深海の海鮮丼。脇を固めるのはアブラボウズやラブカなど、深海の特選オールスター。「味ぽん」をかけてさっぱりといただく、まさに「海底の宝石箱」。

マグロやサーモンなど、お好みの魚介を贅沢に盛り付けた、彩り豊かな海鮮丼。刺身の旨みや甘みを柑橘香る「味ぽん」がさっぱりと包み込み、海の幸を最大限楽しめる。いつもの食卓を華やかに彩る、贅沢な逸品。

●海底人レシピ『シーラカンスの4億年熟成ステーキ』 / 陸上人代用レシピ『メカジキの照りぼんステーキ』



深海の極限水圧で4億年熟成させた、古代魚シーラカンスのステーキ。火山岩で表面を香ばしく炙り、仕上げに「味ぽん」をひと回し。圧倒的な脂の旨みを、爽やかな酸味がキリッと引き締めた、海底人のハレのごちそう。

ふっくらジューシーに焼き上げたメカジキに、「味ぽん」を使った甘酸っぱいタレをたっぷり。濃厚な魚の旨みをさっぱりとまとめあげ、ご飯が進むおらずに。野菜も一緒に美味しく食べられる、ボリューム満点のステーキ。

●海底人レシピ『ダイオウグソクムシの地中海底スープ』 / 陸上人代用レシピ『エビのぼん酸辣湯(サンラータン)』



ダイオウグソクムシなど、深海の魚介の旨みを凝縮した濃厚なスープ。隠し味として「味ぽん」を加えることで、後味がスッキリと爽やかな仕上がりに。最後の一滴まで飲み干したくなる、海底の絶品スープ。

ぷりぷりのエビと風味豊かなしいたけ、そしてふわふわ卵の食感が楽しい具たくさんスープ。味の決め手は「味ぽん」。ほどよい酸味と辛味が絶妙にマッチし、何度でも飲みたくなる本格中華スープ。

●海底人レシピ『メンダコのふわから揚げ』/ 陸上人代用レシピ『タコぽん唐揚げ』



ふわふわのメンダコを、高温の油で豪快に揚げた一品。水分が多く柔らかな身は、火を通すことで「外はサクサク、中はとろとろ」の食感に。タコのkokoroと「味ぽん」の酸味がクセになる、海底で人気のおつまみ。

味ぽんと片栗粉をまぶしてサクッと揚げたタコの旨みと食感がたまらない一品。「味ぽん」で下味をつけることで、さっぱり爽やかな香りがアクセントに。一度食べれば箸が止まらなくなる、魅惑の美味しさ。

〈ミツカン担当者コメント〉

味ぽんは約 60 年の中で、さんまやかつおののつけ盛りなど、魚メニューの提案を行ってきた歴史がございます。陸上人向けのレシピは、いつものお刺身やスープ、パスタ等、味ぽんを使うのが意外と思われるようなメニューも複数開発し、味ぽんのおいしさの広がりを感じていただけるように強く意識しました。海底人向けレシピのファンタジーなビジュアルをお楽しみいただきながら、ぽんぽん広がる味ぽんのおいしさを、ぜひ海底ぽんレシピで体感いただけると嬉しいです。(コミュニケーション本部 伊山裕人)

1600 種を超える魚介類を食べた「自称・世界一海底人に近い男」大富教授 監修

今回のレシピは、これまで 1600 種を超える魚介類を食べてきた、水産資源生物の第一人者である鹿児島大学 農水産獣医学域 水産学系 教授の大富 潤教授に監修いただきました。

〈大富 潤教授 コメント〉

な、なんだこれらの料理は！ シーラカンスのステーキ。素敵じゃないか。ダイオウグソクムシのスープなんて、一口で一年長生きできそうだ。いや、待てよ。ダイオウグソクムシは食べたことないが、オオグソクムシなら食べたぞ！
なんと、うれしいことに我々陸上人向けのレシピもあるぞ。ファンには怒られるかもしれないが、かわいいメンダコも食べたぞ。まさにかから揚げで。…もしかして、私はすでに海底人になりつつあるのか？ 陸上人も海底人も仲間だ。味ぽんパワーで“おいしい海”を守ろう！



〈プロフィール〉

大富 潤(おおとみ じゅん)

鹿児島大学 農水産獣医学域 水産学系 教授 かがしま深海魚研究会代表

東京大学大学院農学系研究科博士課程修了。水産資源生物学の専門家として、甲殻類や魚類の生態・資源管理、未利用資源の有効利用に関する研究を推進。文部科学大臣表彰など多数受賞。かがしま深海魚研究会代表として、水産業・外食産業・観光産業の活性化に取り組んでいる。

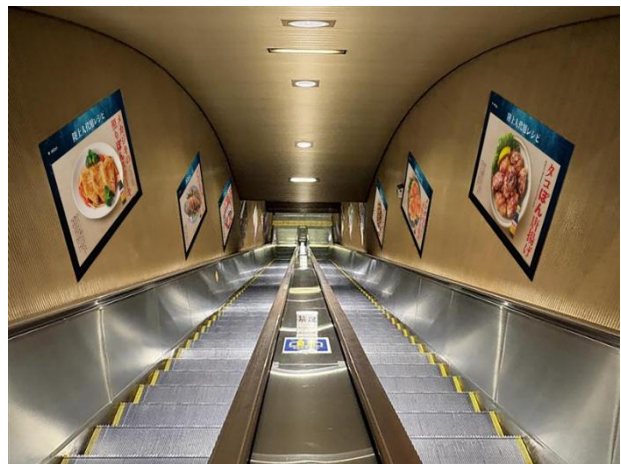
日本一深く潜る！？大江戸線六本木駅で「海底ぽんレシピ」を大公開

映画のテーマにちなんで、日本一深く潜る！と言われる大江戸線六本木駅内に「海底ぽんレシピ」が描かれた特別な広告を掲出いたします。映画の中で深海に潜っていくように、エスカレーターを下りながら「海底ぽんレシピ」をお楽しみいただけます。お出かけの際には、ぜひご注目ください。

掲載期間:2026年4月13日(月)~19日(日)

掲載場所:大江戸線六本木駅

【掲出イメージ】



※鉄道会社及び駅係員への問い合わせはご遠慮ください。

※広告は駅構内に掲出しているため、ご覧になる際は入場券などのお買い求めが必要となります。

映画情報

○タイトル:『映画ドラえもん 新・のび太の海底鬼岩城』

○2026年2月27日(金)より大ヒット上映中

○あらすじ

そこは、地球の中心に最も近い、海の底。謎がナゾよぶ未知の世界！息をのむ、ビックリドッキリ海底大冒険！！



夏休みにキャンプの行き先で意見が分かれたのび太たちは、ドラえもんの提案で海の真ん中でキャンプをすることに！ひみつ道具の「水中バギー」と「テキオー灯」を使い様々な生き物に出会いながら海底キャンプを楽しむ5人。沈没船を発見したことをきっかけに、謎の青年・エルと出会う。なんと彼は、海底に広がるくム一連邦>に住む“海底人”だった！陸上人を嫌っている海底人はのび太たちを信用することができない。そんな中、「鬼岩城が…活動を始めました！！」との知らせが届く。海底人が恐れる“鬼岩城”とは、一体何なのか…？仲間を信じる心を胸に、地球の命運をかけた大冒険に、いざ出発！

<https://doraega.com/2026/>

©Fujiko-Pro, Shogakukan, TV-Asahi, Shin-ei, and ADK 2026

味ぽんブランドについて

「味ぽん」は1964年11月10日に販売を開始し、今年で62周年を迎えます。かんきつ果汁・醸造酢・しょうゆがひとつになった他では味わえない絶妙な風味の調味料です。発売当時は鍋専用調味料として、西日本での限定発売でしたが、その後販売エリアを拡大、徐々に使い方の幅も広がりました。現在ではおろし焼肉・焼魚・ぎょうざ・冷奴から、鶏のさっぱり煮や炒め物など、「つける」「かける」から「煮る」「炒める」まで！？いつもの食事をもっと手軽に美味しく、おいしさがぽんぽん広がります！

◆「味ぽん」商品ページ

<https://www.mizkan.co.jp/ajipon/>

◆「味ぽん」公式 X(旧 Twitter) アカウント

https://twitter.com/ajipon_mizkan



ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>

ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp/>