

【ミツカン×活美登利】 業務用新商品「SUSHI ソース」を使用した限定寿司メニューを発売 ～「ミツカン炙り握り食べ比べ」など、9 月 3 日より提供開始～



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)と回転寿司チェーンの株式会社活美登利(本社:東京都品川区、代表取締役:土屋 秀仁、以下活美登利)はこの度コラボメニュー企画を実施し、ミツカン「SUSHI ソース」とのコラボで活美登利が提供する寿司メニューに新たな味わいと魅力を加え、より多くのお客様に新たな寿司体験をお届けすることで、双方のブランド価値向上を目指します。

ミツカン「SUSHI ソース」使用コラボメニュー 発売背景と概要

「SUSHI ソース」の商品開発にあたり、試作段階でお試しいただいた際に、仕入部門の方に本商品を気に入っていただいたことがきっかけでコラボ企画が決定いたしました。

「ポキ&韓国海苔ジュレ 炙り握り食べ比べ」や、サーモンやアボカドを使用した「海老アボカドポキドジュレのせ」など、職人が素材本来のおいしさを最大限に引き出し、ミツカン「SUSHI ソース」を組み合わせることで、やみつきになる味わいのメニューに仕上げています。ぜひ活美登利の店舗でコラボメニューをお楽しみください。

■販売期間:2026 年 9 月 3 日(木)～2026 年 10 月 5 日(月)

■販売店舗:活美登利 国内 8 店舗

<回し寿司活>目黒店、横浜スカイビル店、グランツリー武蔵小杉店、グランデュオ蒲田店、シャポー船橋店、エミオ石神井公園店、西武渋谷店

<寿司活>ジョイナス横浜店

■展開メニュー:全 6 品



海老アボカドポキジュレのせ
(税込 286 円)



サーモンサラダ寿司
(税込 187 円)



ほたてサラダ寿司
(税込 187 円)



ポキ & 韓国海苔ジュレ
握り食べ比べ(税込 286 円)



ポキ & 韓国海苔ジュレ
炙り握り食べ比べ(税込 286 円)



サーモンのポキジュレ山かけ
(税込 385 円)

活美登利 メニュー開発担当者コメント

ソース本来の味が引き立つ様に各ソース毎に食材を色々と試して製品化に至りました。お寿司以外にも色々活用でき、ジュレをトッピングするだけで味が決まる点は、オペレーションの面でも、非常に効率良くメニューを展開出来る商品と考えております。ポキジュレということで、サーモンとエビとの相性は良いと先ず思い浮かびましたが、想像以上に相性が良くスムーズに商品開発が出来ました。王道の寿司ネタで開発しましたが、今後は更に創作性を持ち色々な寿司ネタバリエーションで開発出来るようなポテンシャルのある商品と感じております。

株式会社活美登利 購買管理課 吉川 直人

ミツカン業務用新商品「SUSHI ソース」について

2026 年 8 月に発売した本商品は、原材料価格の高騰や人手不足を背景に、外食業界で高まる付加価値メニューへのニーズに応えるために開発しました。定番の寿司ネタに“かけるだけ”で手軽にメニュー価値を高め、バリエーション拡充やフェア展開をサポートします。

「SUSHI ソース」は口どけの良さを保ちながら、ネタの上にはしっかり留まる粘度設計により、タレ落ちしにくく美しい盛り付けを実現。「スパイシーポキ」は、やみつきになる味わいを再現するため、香り豊かな独自の炒めニンニクと唐辛子の原料を使用。さらに、いりごまを加えることで香ばしさと味のアクセントを加えました。

「韓国海苔」は本場の味わいを追求し、韓国産海苔を使用。加えて、ジュレの中で海苔の存在感を際立たせるために、海苔のカットサイズにもこだわって設計しています。

※発売時リリース

https://www.mizkan.co.jp/file.jsp?id=2021_Renewal/files/pdf/company/newsrelease/detail/newsrelease-260818-70.pdf



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/>