

爽やかな風味とマイルドな辛さの「カレータルタルソース」がポイント！
「CoCo 壱番屋監修 カレームニエルの素」を新発売！

－8 月 1 日より販売－

株式会社壱番屋（本社：愛知県一宮市、代表取締役社長 葛原 守）と株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区、代表取締役社長 松本 俊一）は、コラボレーション商品として「CoCo 壱番屋監修 カレームニエルの素」を、2026 年 8 月 1 日（土）に新発売いたします。



カレー風味のタルタルソースの素と、ハーブが香るムニエル粉がセットになった専用調味料です。

タルタルソースの素をつぶしたゆで卵とマヨネーズに加えるだけで、カレータルタルソースが完成。ピクルスの爽やかな風味とスパイスの豊かな香り、マイルドな辛さが魚介の旨みを引き立てます。ムニエル粉はオレガノ、タイム、ローズマリーなどのハーブで魚の臭みを抑えるとともに、カリッとした食感に焼き上がります。

鮭の切り身やサーモンといったムニエルの定番食材に加え、春夏にはサワラ、エビ、ホタテ、イカ、秋冬はサバ、カジキ、カキなど、季節の魚介でもお楽しみください。

< 商品概要 >

商 品 名	CoCo 壱番屋監修 カレームニエルの素
内 容 量	54 g（カレータルタルソースの素：40 g、ムニエル粉：14 g）
希望小売価格	237 円（税込）
発 売 日	2026 年 8 月 1 日（土）
販 売 先	全国の量販店など ※取扱い状況は企業および店舗により異なります。

[本商品についてのお問い合わせ先]

株式会社壱番屋 外販事業部 gaihan_work@cocoichi-official0715.jp