2026 年 10 月 30 日　株式会社ロハス

GI 登録「しりうちにら北の華」で、函館塩しゅうまいに新しい味

11 月 5 日から「しりうちにら北の華フェア」開催

BENTOSS・函館甚兵衛・定食屋甚兵衛 厚別店の道内 14 店舗で、しゅうまいとお弁当を期間限定販売

本リリースのポイント

- 2025 年 11 月に GI（地理的表示）登録された、北海道上磯郡知内町及び木古内町で生産される「しりうちにら北の華」を使用した、新しい「函館塩しゅうまい」を発売します。
- 「しりうちにら北の華」入りのしゅうまいと、ニラの香りや食感を楽しめる 3 種類のお弁当を 11 月 5 日（木）から道内 14 店舗で販売予定です。豚ニラ炒め・ニラ玉オムレツの弁当には、従来の函館塩しゅうまいとニラ入りしゅうまいを 1 個ずつ組み合わせた食べくらべ仕様も用意します。
- 累計販売数 20 万個を突破した「函館塩しゅうまい」をベースに、七飯町の酒粕、南茅部産の粉末真昆布、北海道企業の技術を生かして開発しました。

株式会社ロハス（BENTOSS／函館甚兵衛／定食屋甚兵衛 厚別店）は、北海道上磯郡知内町及び木古内町で生産される GI 登録産品「しりうちにら北の華」を使用した「函館塩しゅうまい」の新しい味「函館塩ニラしゅうまい」と、同産品を使ったお弁当を開発しました。2026 年 11 月 5 日（木）から、BENTOSS／函館甚兵衛／定食屋甚兵衛 厚別店の計 14 店舗で「しりうちにら北の華フェア」を開催します。

「しりうちにら北の華」は、2025 年 11 月に国の地理的表示（GI）保護制度に登録されたブランドニラです。今回の商品開発では、その豊かな香りと食感を生かし、しゅうまいやお弁当を通じて同産品の魅力を伝えることを目指しました。

ベースとなる「函館塩しゅうまい」は、2021 年 11 月に函館で発売し、2026 年 10 月に累計販売数 20 万個を突破。かつて函館で好評だったニラ入りしゅうまいを、GI 登録された「しりうちにら北の華」を使って新たに開発しました。

11 月 5 日から「しりうちにら北の華フェア」を開催

今回のフェアでは、「しりうちにら北の華」を使用した函館塩ニラしゅうまいに加え、豚ニラ炒めやニラ玉オムレツなど、ニラの特徴をさまざまな料理で楽しめるお弁当を販売します。お弁当は基本となる 3 種類のほか、豚ニラ炒め・ニラ玉オムレツには、2 種類のしゅうまいを 1 個ずつ盛り付けた食べくらべ仕様も用意します。

主な販売商品（すべて税込）

「函館塩しゅうまい食べくらべ弁当」（890 円）は、従来の函館塩しゅうまいと「しりうちにら北の華」入

りの函館塩ニラしゅうまいを各 2 個盛り付け、2 つの味を食べ比べられるフェアの主力商品です。このほか、ニラの香りと食感を楽しめる「ニラづくし弁当（豚ニラ炒め）」（830 円）、「ニラづくし弁当（ニラ玉オムレツ）」（850 円）、ご家庭でも楽しめる「函館塩ニラしゅうまい」（単品・4 個 600 円から）を販売します。



函館塩しゅうまい食べくらべ弁当



ニラづくし弁当（豚ニラ炒め）

販売概要

項目	内容
販売開始	2026 年 11 月 5 日（木）
販売店舗	BENTOSS／函館甚兵衛／定食屋甚兵衛 厚別店 計 14 店舗
販売期間	12 月終売予定（原料がなくなり次第終了）
販売価格	弁当：税込 830～890 円／しゅうまい単品・2 種盛り：税込 600～1,680 円／追加トッピング：1 個税込 150 円

GI 登録産品「しりうちにら北の華」とは

「しりうちにら北の華」は、全道一の生産量を誇るブランドニラで、2025 年 11 月 17 日に国の地理的表示（GI）保護制度に登録されました（登録番号第 170 号）。GI 保護制度は、地域の自然環境や長年培われた生産技術などと結び付いた品質や評価を持つ農林水産物・食品の名称を、国が知的財産として保護する制度です。

葉色が濃く、葉幅が広く、肉厚でありながら柔らかいことが特徴で、加熱しても香りや風味が残り、甘みが感じられます。今回の商品では、しゅうまいでは豚肉とのバランスを工夫し、炒め物やオムレツでは、それぞれの調理法でニラの持ち味を楽しめるようにしました。

産地からのコメント

「『しりうちにら北の華』は、葉が肉厚で香りが豊かなことが自慢のニラです。しゅうまいやお弁当という身近な形で、多くの方に味わっていただけることをうれしく思います。今回の取り組みをきっかけに、『しりうちにら北の華』のおいしさがさらに広がることを期待しています」

新函館農業協同組合　販売担当者

開発の背景 ― 以前好評だったニラ入りしゅうまいを、もう一度

2021 年には、函館甚兵衛の 3 店舗でニラ入りしゅうまいを販売し、お客様や従業員から好評をいただいて

いました。その後、定番の「函館塩しゅうまい」は函館から道内各地へと販売を広げ、累計販売数が 15 万個を超えた頃、以前のニラ入りしゅうまいをもう一度商品化したいという思いから、知内町ニラ生産組合に相談しました。

2026 年 7 月から関係者との協議や試作を重ね、GI 登録された「しりうちにら北の華」を使った新たなしゅうまいの開発を進めてきました。商品開発チームは同産品の葉の厚みと豊かな香りに着目。以前の商品をそのまま復活させるのではなく、函館塩しゅうまいで培ってきた技術を生かし、ニラの特徴を楽しめる新しい味に仕上げました。

道南の食材と北海道企業の技術を生かした商品づくり

今回のしゅうまいには、「しりうちにら北の華」に加え、道南の食材と北海道企業の技術を取り入れています。

食材・技術	産地・企業	特徴
ニラ	北海道上磯郡知内町及び木古内町 「しりうちにら北の華」	豊かな香り、食感、加熱後の甘み
酒粕	七飯町・箱館醸蔵有限会社「郷宝」	素材の旨味を引き立て、しっとりとした味わいを支える
粉末真昆布	南茅部産	上品で深みのある旨味
しゅうまいの皮	西山製麺	ラーメン用生地を応用した、厚さ 0.4mm の皮
商品開発・製造	株式会社ロハス （BENTOSS／甚兵衛）	函館塩しゅうまいで培った技術を活用

七飯町の箱館醸蔵有限会社が醸造する日本酒「郷宝」の酒粕は、素材の旨味を引き立て、しゅうまいのしっとりとしたおいしさを支えています。また、南茅部産の粉末真昆布の旨味が、豚肉や野菜の味わいに奥行きを加えます。ラーメン用生地を応用したしゅうまいの皮には、札幌ラーメンで知られる西山製麺が製造する、厚さ 0.4mm の皮を採用しています。2021 年の開発当時から、豚肉や玉ねぎを使用した餡とのバランスにこだわり、素材の味わいを生かすしゅうまいに仕上げてきました。それぞれの食材の特徴を生かしながら、冷めてもおいしく召し上がっていただける味づくりに取り組んでいます。

函館から道内各地へ。累計 20 万個を突破した「函館塩しゅうまい」

「函館塩しゅうまい」は、2021 年 11 月に函館甚兵衛で発売しました。当初は函館エリアのみで月約 2,000 個を販売。その後も地元のお客様に親しまれながら販売を続け、2025 年からは BENTOSS でも本格的に販売を開始しました。札幌、帯広、滝川、岩見沢など道内各地へ販売エリアを広げるとともに、社内にしゅうまいプロジェクトを立ち上げ、商品づくりと販売に力を入れてきました。

販売拡大に合わせて製造工程や生産体制も見直し、月約 3,000 個だった製造規模を、月 15,000〜18,000 個規模に対応できる体制へと拡充。2026 年 10 月には、発売以来の累計販売数が 20 万個を突破しました。今回のニラ入りしゅうまいは、函館で育ててきた商品の新たな展開です。

商品開発総責任者コメント

株式会社ロハス　製造部 部長

「以前、函館甚兵衛で販売していたニラ入りしゅうまいは、お客様にも従業員にも好評でした。もう一度商品化したいと思っていたところ、知内町ニラ生産組合の皆様とのご縁があり、今回の開発につながりました。

『しりうちにら北の華』は、葉の厚みと豊かな香りが魅力です。その特徴をしゅうまいだけでなく、炒め物やオムレツでも楽しんでいただきたいと考えています。

今回だけの企画で終わらせず、知内町及び木古内町の生産者の皆様とのつながりを大切にしながら、長く親しまれる商品に育てていきたいと思っています」

今回の取り組みの目的と今後の展望

今回の取り組みでは、GI 登録産品「しりうちにら北の華」の魅力を、しゅうまいやお弁当という身近な商品を通じて広く伝えることを目指しています。また、道南の食材と北海道企業の技術を組み合わせることで、地域食材の新たな楽しみ方を提案するとともに、産地との継続的な関係づくりにつなげていきたいと考えています。

今後は、販売実績やお客様の反応を生産者の皆様と共有し、次の商品開発や販売機会に生かしていく方針です。2027 年春には、「しりうちにら北の華」を使った新たな季節商品の企画も検討しています。地域の春の催しとの連携も視野に入れながら、地域の食材を継続的に紹介できる取り組みを目指します。

会社概要・お問い合わせ

株式会社ロハス　展開ブランド・店舗：BENTOSS／函館甚兵衛／定食屋甚兵衛 厚別店　事業内容：弁当・惣菜の製造販売、商品開発

報道関係者お問い合わせ窓口

株式会社アイチフーズホールディングス　管理部 企画課　和田 はるな

TEL：011-816-6211　／　E-mail：wada@bentoss.co.jp

報道用参考写真（店舗外観）



甚兵衛 七重浜店（外観）



BENTOSS 東苗穂店（外観）