

【W アニバーサリー記念】松尾ジンギスカン 70 周年×奥芝商店 20 周年の奇跡の初コラボ！

北海道の二大ソウルフードが融合した「ジンギスカンスープカレー」が新登場！！

～「70 年の旨味（マトン）」×「20 年の個性（海老だし）」が生んだ爆発的な相乗効果～

株式会社 NEXT LEVEL（本社：北海道札幌市、代表取締役：奥芝洋介）が展開するスープカレーの名店「奥芝商店」と、創業 70 周年を迎えた「松尾ジンギスカン」（運営：株式会社マツオ、本社：北海道滝川市、代表取締役：松尾吉洋）が共同開発した特別コラボレーション商品「松尾ジンギスカン×奥芝商店 ジンギスカンスープカレー」を 2026 年 6 月 5 日より順次、両社の公式オンラインショップにて販売を開始いたします。



開発背景：70 年の「旨味」と 20 年の「個性」が紡ぐ、北の大地の新たな挑戦

1956 年の創業以来、北海道の「羊文化」を築き上げてきた松尾ジンギスカン。そして 2006 年の創業以来、毎日 2000 匹の甘エビの頭から出汁を抽出し、行列の絶えない「スープカレー文化」を牽引してきた奥芝商店。

両ブランドの節目が重なる運命的なタイミングだからこそ、「北海道の豊かな食材を使って、これまでになかった驚きと美味しさを届けたい」という両者の想いが重なり、この前代未聞のプロジェクトが始動しました。会議室のホワイトボードを埋め尽くした数十種類の組み合わせの中から、試行錯誤の果てにプロの開発チームが「満場一致」で太鼓判を押した、奇跡の一杯がここに完成しました。

商品特長：秘伝の「味付きマトン」と元祖「海老だし」が織りなす究極の相乗効果

どちらも非常に個性が強く、独特の「クセ」を持った食材です。セオリー通りであれば喧嘩をしてしまうはずの2つの味が、一口食べた瞬間に見事なリアージュを魅せます。

味のこだわり： 奥芝商店の代名詞である濃厚な「甘エビ出汁」の深みあるコクに、松尾ジンギスカン特製のタレが染み込んだ「味付きマトン」の芳醇な旨味が溶け出し、これまでにない重厚で立体的な味わいを実現。ご自宅での少し贅沢なディナータイムや、北海道の新たなプレミアムギフトとして最適な一品です。

素材のこだわり： 本格的なジンギスカンをイメージし、かぼちゃ、もやし、玉ねぎ、いんげん、にんじんなどの豊富な野菜を贅沢に一杯に閉じ込めました。

SNS キャンペーン

両社の公式 X にて、新商品が抽選で当たる W アニバーサリー記念の相互フォロー & リポストキャンペーンを開催予定です。詳細は近日中に、両社の公式 X にて発表いたしますので、追加情報をご期待ください。

松尾ジンギスカン公式 X <https://x.com/matsuo1956>

奥芝商店公式 X <https://x.com/okushiba>

販売概要

商品名：「松尾ジンギスカン×奥芝商店 ジンギスカンスープカレー」

価格：1,700円（税抜）※小売店によって異なる場合がございます。

規格：300g（冷凍・レンジアップ対応）

賞味期限：製造日から365日（要冷凍 -18℃以下）

販売チャンネル：奥芝商店公式オンラインショップ

松尾ジンギスカン公式オンラインショップ

松尾ジンギスカン本店

※今後は販売先を増やす予定です。



お問い合わせについて

【商品に関する内容照会先】 株式会社 NEXT LEVEL 広報担当 TEL:011-807-4642
月～金曜日（祝日除く）9:00～17:00 info@okushiba.jp

【記事に関する内容照会先】 株式会社マツオ 企画運営部 TEL:0125-23-1919
月～金曜日 9:00～16:30 kikaku@matsuo1956.jp

【松尾ジンギスカンオンラインショップ】 <https://shop.matsuo1956.jp/>

【奥芝商店オンラインショップ】 <https://okushiba.net/shop/>