

**【創業 70 周年記念】羊肉との最高峰ペアリング****国内流通わずか一握りの「北海道十勝産マスタード」を 100%使用****羊肉の旨味を引き出すために開発した「羊肉に合う粒マスタード」限定発売！！**

～ 2026年7月9日（木）より、本店および公式オンラインショップにて“新時代の相棒”を解禁～

株式会社マツオ（本社：北海道滝川市、代表取締役：松尾吉洋）は、創業 70 周年を記念し、羊肉の新たな美味しさと可能性を追求して開発した、プレミアム羊肉専用調味料「北海道十勝産 羊肉に合う粒マスタード」を、2026年7月9日（木）より、松尾ジンギスカン本店および公式オンラインショップ限定で販売開始いたします。

**開発背景：余計なものを一切入れない「本物の職人技」**

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。70周年という節目に私たちが挑んだのは、伝統のタレを超えて、羊肉のポテンシャルを極限まで引き出す「これまでにない革新的なペアリング」でした。

そこで出会ったのが、札幌・十勝を拠点に“主役級の名脇役”としての調味料を生み出すメゾン・ドゥ・セルクル様です。余計な添加物を一切使わず、厳選された国産素材だけで作られるそのマスタードのあまりの美味しさと可能性にマツオが惚れ込み、羊肉に最も合う黄金比率を模索した調味料が完成いたしました。

**商品特長：北海道十勝産 羊肉に合う粒マスタード（1,944円/税込）**

極上の「国産赤ワインヴィネガー」×羊肉の、奇跡のマリアージュ：本製品のベースとなるのは、メゾン・ドゥ・セルクルこだわりの「国産赤ワインヴィネガー」です。赤ワイン特有の上品な酸味と奥深い風味が、ラムやマトンのジューシーで甘みのある脂と見事に調和。お肉のしつこさを洗い流し、一口ごとに羊肉の旨味を劇的に引き立てます。

イエローとブラウン、2種の十勝産シードが織りなす「プチプチ&コク」の立体感：国内流通わずか一握りの「北海道十勝産マスタードシード」を 100%使用。弾けるようなプチプチとした歯触りとねっとりとした深いコクを持つ「イエロー種」と、お肉のソースとしてワンランク上の香ばしさを導く「ブラウン種」を絶妙にミックスしました。これまでのマスタードの常識を覆す、複雑で重厚な味わいです。

原材料は「シード・ヴィネガー・塩」のみ。誤魔化しの効かない究極のシンプルさ：保存料や着色料、不要な甘みは一切加えず、十勝の大地の恵みと職人の技術だけで仕上げています。だからこそ、羊肉本来の肉のポテンシャルを邪魔することなく、極上のソースのような効果を生み出します。



## 販売概要

**発売日**：2026年7月9日（木曜日）

**価格**：北海道十勝産 羊肉に合う粒マスタード：1,944円（税込）

**内容量**：130g

**販売店舗**：松尾ジンギスカン本店（<https://www.matsuo1956.jp/shop/takikawa/>）

松尾ジンギスカン公式オンラインショップ（<https://shop.matsuo1956.jp/>）

## お問い合わせについて

### 【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 9:00～16:30 [kikaku@matsuo1956.jp](mailto:kikaku@matsuo1956.jp)