

2026 年 10 月 8 日

報道関係各位

株式会社 JFLA ホールディングス



～料理人の理想の味づくりに応える、プロ仕様の濃縮だしつゆ～
盛田株式会社 業務用「蟹だしつゆ Crab Stock PRO」を発売

株式会社 JFLA ホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である盛田株式会社（本社：愛知県名古屋市／代表取締役社長：檜垣周作）は、蟹の豊かな旨みと上品な香りをベースに、料理人が自由に味を仕上げられる、プロ仕様の濃縮だしつゆ「蟹だしつゆ Crab Stock PRO」を発売いたしました。



■ 蟹メニューの付加価値と、調理現場の効率化を両立

外食・中食市場では、メニューの差別化や付加価値の向上が求められています。一方、蟹を使用したメニューでは、生鮮蟹の高コストや保管スペース、殻剥き・煮出しなどの仕込み作業、品質の安定性など、調理現場におけるさまざまな課題があります。

本商品は、こうした調理現場の課題に着目し、蟹の豊かな旨みと上品な香りを活かしながら、効率的な仕込みと理想の味づくりをサポートする業務用商品として開発しました。

生鮮蟹の使用と比較して、コストおよび保管スペースの削減、仕込み時間の短縮、オペレーションの効率化、歩留まりの良さによる生ごみ削減などにつなげることができます。

■ 「蟹だしつゆ Crab Stock PRO」4つの特長

1. 蟹の旨みを引き立てる風味設計

かつおや昆布だけでは表現しにくい、蟹の豊かな旨みと香りをプラス。昆布の風味を合わせることで、深みのある上品な味わいに仕上がっています。

2. 味を調整しやすいベースつゆ

濃縮タイプで用途やメニューに合わせて味を調整できるため、料理人が思い描く味わいに自由に仕上げるができます。

3. 香り立ちのよい液体タイプ

液体タイプで扱いやすく、仕込み時間の短縮や調理オペレーションの効率化をサポートします。

冷めてもだしの風味が残るため、お弁当や惣菜など、提供温度が変化するメニューにもおすすめです。

4. 「海鮮」の付加価値をプラス

蟹の豊かな旨みと香りを活かすことで、オリジナリティのあるメニューづくりをサポート。

「蟹」という食材の魅力を取り入れることで、他店との差別化につながるメニュー展開が期待できます。

■ 料理ジャンル・業態を超えてメニューの幅を広げる「万能蟹だしつゆ」

本商品は、和食・洋食・アジアンメニューなど、料理のジャンルを問わず幅広く活用できる、汎用性の高い濃縮タイプのだしつゆです。

レストランやホテルなどの本格的な調理現場から、カフェ、居酒屋、食堂、さらには惣菜やファストフードといった中食・テイクアウト業態まで、あらゆる食シーンに対応。業態の枠を超えてメニュー展開が可能です。

【調理例】



【商品概要】

- 商品名： 盛田 蟹だしつゆ Crab Stock PRO
- 容量／形態： 1L／ペットボトル
- 販売地域： 全国
- 製造者： 盛田株式会社

【商品に関する読者からのお問合せ先】

盛田株式会社 お客様相談窓口

TEL：0120-691-601（9時～17時 土・日・祝日を除く）

【報道機関からのお問合せ先】

盛田株式会社 マーケティング部 商品企画室

TEL：03-3664-6563

◆盛田株式会社について

本社所在地：愛知県名古屋市中区栄一丁目7番34号

代表取締役社長：檜垣 周作

寛文5年（1665年）に愛知県・小鈴谷村（現：常滑市）において清酒造りを開始して以来、おかげさまで昨年に創業360周年を迎えました。日本の伝統的な発酵技術を生かしたしょうゆ・みそ・料理酒・みりんなどを柱として、つゆ・たれ・飲料など幅広く展開する「食品事業」と、日本酒を主力とした「酒類事業」を中心に展開しています。<URL：<https://moritakk.com/>>

◆株式会社 JFLA ホールディングスについて

本社所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町一丁目5番6号 盛田ビルディング

代表取締役社長：檜垣 周作

事業内容：乳製品・酒類・醤油・調味料等の製造販売、高級食材・ワイン等の輸入販売、外食フランチャイズ本部の運営及び外食店舗の運営 <URL：<https://j-fla.com/>>