



味の感動を伝えるー。

2026 年 8 月 26 日 (水)

報道関係各位

エム・シー・シー食品株式会社

2026 年秋の家庭用新商品

神戸洋食を代表する 3 つの系譜を商品化

**神戸の洋食 Sion 監修 ビーフカレー、神戸の洋食 伊藤グリル監修 ビーフシチュー、
神戸の洋食 グリルー平監修 デミハイシ** 9 月 1 日より新発売

1923 年創業の調理食品メーカーであるエム・シー・シー食品株式会社（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：水垣佳彦、以下「当社」）は神戸の洋食を代表する「ホテルの洋食」「船の洋食」「独自スタイルの洋食」の 3 つの系譜をテーマにした新ライン『神戸の洋食』を立ち上げ、「神戸の洋食 Sion 監修 ビーフカレー」「神戸の洋食伊藤グリル監修 ビーフシチュー」「神戸の洋食グリルー平監修 デミハイシ（ハヤシビーフ）」の 3 品を新たに発売いたします。

○商品紹介 2026 年 秋新商品 ※2026 年 9 月 1 日新発売

名店シリーズ【商品名】神戸の洋食 Sion 監修 ビーフカレー

旧オリエンタルホテルのシェフのもとで修業し、ホテルで提供されていたレシピを継承。フレンチの技法を取り入れ、技術を磨き続けることで、洗練された伝統の味を提供、それが「Sion」の洋食です。脈々と受け継がれる系譜の中でも、そのルーツとして気品を感じさせる神戸伝統の「ホテルの洋食」です。

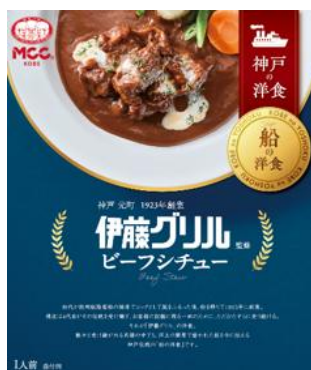
バターを炒めて丁寧に仕上げた独自のカレールウをベースに、ソテーオニオン、チャツネ、りんご等で甘みを出した欧風タイプで程よい辛味のビーフカレーです。



名店シリーズ【商品名】神戸の洋食 伊藤グリル監修 ビーフシチュー

初代が欧州航路客船の厨房でコックとして腕をふるった後、船を降りて 1923 年に創業。現在は 4 代目がその伝統を受け継ぎ、お客様の記憶に残る一皿のために、ただひたすらに走り続ける、それが「伊藤グリル」の洋食です。脈々と受け継がれる系譜の中でも、洋上の厨房で磨かれた技を今に伝える神戸伝統の「船の洋食」です。

バターソテーした香味野菜をベースに、香ばしいルウを加え、トマトの旨味と生クリームのコクで仕上げた、濃厚なソースで味わう国産牛肉のビーフシチューです。



名店シリーズ【商品名】神戸の洋食 グリルー平監修 デミハイシ(ハヤシビーフ)

1952 年の開業以来、4 代にわたって受け継いできた秘伝のレシピ。惜しまぬ手間、お客さまへの真心はそのままに、美味しさを追求し続ける、それが「グリルー平」の洋食です。脈々と受け継がれる系譜の中でも、独自の進化を遂げてきた神戸伝統の「街の洋食」です。

香味野菜の甘味や赤ワインのコクを活かした、ルウの香ばしさが特徴のデミグラスソースに、ハーブや黒胡椒と一緒にじっくりと煮込んだ牛肉とたまねぎを合わせた、甘味とコクのバランスが取れたデミハイシです。



○商品概要

商品名	シリーズ名	規格	標準小売価格 (税別)	JAN	賞味 期間
神戸の洋食 Sion監修 ビーフカレー	名店	180g×5袋×8入	520円	4901012140974	2年
神戸の洋食 伊藤グリル監修 ビーフシチュー	名店	180g×5袋×8入	980円	4901012140981	2年
神戸の洋食 グリルー平監修 デミハイシ (ハヤシビーフ)	名店	160g×5袋×8入	680円	4901012140967	2年

上記 3 品とも、レトルト食品。

○神戸の洋食について、商品化に至った経緯

神戸の洋食は、神戸港の開港を契機に発展し、主に **3つの系譜**によって受け継がれてきたものといわれています。

1. ホテル系：オリエンタルホテルを起源とする西洋料理の流れ（当社ではホテルの洋食と表現）
2. 船系：外航船の料理人によって受け継がれた洋食の流れ（当社では船の洋食と表現）
3. 第三の系譜：神戸の街で独自に発展した洋食の流れ（当社では街の洋食と表現）

この 3 つの流れを源流として育まれた、神戸を代表する食文化です。

当社は創業以来、神戸市に本社機能と製造拠点を構え、食文化の担い手として様々な商品づくりに取り組んでまいりました。家庭用商品では、旧オリエンタルホテルにルーツを持つ「100 年前のビーフカレー」（現「国産牛肉の 100 年前のビーフカレー」）をはじめ、ホテルの洋食文化を受け継ぐ商品を複数展開しています。また業務用分野においても、長年にわたりホテルやレストランのシェフを支える商品を製造し、神戸の洋食文化の発展とともに歩んできました。

こうした経験と知見を生かし、このたび神戸が誇る洋食文化の魅力をより多くの方にお届けするため、新ライン「神戸の洋食」3 品を発売いたします。

○商品購入について

当社オンラインショップにてご購入いただけます。店頭での販売は、2026 年 9 月 1 日以降、順次開始予定です。

オンラインショップ URL：<https://www.rakuten.co.jp/mcc-home-party-kobe/>

＜本件に関するお問い合わせ＞

エム・シーシー食品株式会社 広報担当（曽我・横山）

電話：078-451-1481 / 曽我携帯：090-4287-4866

メール：soga@mcc-kobe.jp