

「リュウジ、信じてるからな」ベルクが本気（マジ）で開発した、料理研究家リュウジ監修のコラボ惣菜全6品がついに発売！

株式会社ベルク（所在地：埼玉県鶴ヶ島市、代表取締役社長：原島一誠）は、料理研究家リュウジさん監修のコラボ惣菜を、ベルク全店舗にて2026年5月7日（木）より順次販売いたします。



■ 料理研究家リュウジが本気（マジ）でうまい！と認めたベルク惣菜が完成

料理研究家リュウジさんの数あるレシピを参考に、食品スーパーマーケットのベルクが自信をもってお客様に提供できる惣菜6品を、試作と監修を重ねて開発いたしました。

料理研究家リュウジさんご本人からも「本気（マジ）でうまい！」とお墨付きをいただいた、ベルク渾身の自信作です。忙しくて料理をする時間がない方や、料理はハードルが高いと感じている方にも気軽に楽しんでいただけます。

商品は第1弾から第3弾にかけて順次登場し、合計6品を2026年8月4日（火）までの期間限定で販売いたします。

【第1弾】料理研究家のリュウジさんに本気（マジ）で監修いただきました！

【販売期間】 2026年5月7日（木）～2026年8月4日（火）※店舗により売切れの場合がございます。

リュウジの本気（マジ）とんかつ



本体価格：369円（税込8% 399円）※売価は変更になる場合がございます。

販売店舗：ベルク全店舗（CLBE店舗除く）

「至高のとんかつ」レシピを参考に、徹底的にこだわって作りました。色々なサイズのパン粉を混ぜて使用することで、時間が経っても食感が失われにくくなっています。そのままでも、アレンジをしても美味しくお召し上がりいただけます。料理研究家リュウジさんご本人からも、「このとんかつでかつ丼を作りたい」とご好評いただきました。

<一般のお客様・報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社ベルク お客様サービス係

TEL：0120-299-332（受付時間 9:00-18:00）

本気（マジ）の！ヤミツキWサーモン漬け丼

本体価格：499円（税込8% 539円）※売価は変更になる可能性があります。

販売店舗：ベルク全店舗（CLBE店舗除く）

料理研究家リュウジさんの「合法サーモン漬け」を、本家イチオシの酢飯を使った丼スタイルでご提供！サーモンは、切り身とハラスの2種を使用しており、食感の違いなどを楽しめます。旨みとコクのあるオイスターソースがヤミツキになる味の決め手！店頭サービスのガリと一緒に食べると味が引き締まり、美味しさが増します。

【第2弾】料理研究家のリュウジさんに本気（マジ）で監修いただきました！

【販売期間】 2026年6月5日（金）～2026年8月4日（火）※店舗により売切れの場合がございます。

ご馳走！本気（マジ）の豚肩ロース焼豚

本体価格：100gあたり299円（税込8% 323円）※売価は変更になる可能性があります。

販売店舗：ベルク全店舗（CLBE店舗除く）

料理研究家リュウジさんの焼豚レシピを参考に、2種の醬と隠し味の昆布とオイスターソースを使用した特製タレに漬け込みました。しっとり柔らかく仕上がった焼豚は、噛むほどに肉の旨みがあふれ出します。「専門店ですべてきた本格的なチャーシューみたい」と料理研究家リュウジさん絶賛の一品です。

無限ループ！本気（マジ）のコンビーフ丼

本体価格：499円（税込8% 539円）※売価は変更になる可能性があります。

販売店舗：ベルク全店舗（CLBE店舗除く）

料理研究家リュウジさんの「無限コンビーフキュウリ」を、本家イチオシの丼スタイルでご提供！コンビーフの塩気に、キュウリのさっぱりとしたシャキシャキ食感がアクセント。さらに、ごま油の香りが食欲をそそります。料理研究家リュウジさんからは「ベルクでしか買えない美味しさと価格！」とご好評いただきました。

【第3弾】料理研究家のリュウジさんに本気（マジ）で監修いただきました！

【販売期間】 2026年7月5日（日）～2026年8月4日（火）※店舗により売切れの場合がございます。

旨っ!!本気（マジ）の鶏もも唐揚げ

本体価格：100gあたり219円（税込8% 237円）※売価は変更になる可能性があります。

販売店舗：ベルク全店舗（CLBE店舗除く）

漬け込みに炭酸水を使用することで、お肉を柔らかくしっとり仕上げました。料理研究家リュウジさんこだわりのスパイス入り漬け込み液で、スパイスが優しく香る、旨みのある唐揚げに仕上がりました。

これぞ！本気（マジ）の洋風まぐろたたき丼

本体価格：499円（税込8% 539円）※売価は変更になる可能性があります。

販売店舗：ベルク全店舗（CLBE店舗除く）

料理研究家リュウジさんの「洋風ネグトロ」レシピを参考に、まぐろたたき丼を作りました。レモン、オリーブオイル、ペッパーの風味が効いた、新感覚の洋風のまぐろたたき丼です。一口食べれば、まぐろたたき丼の概念が変わる、運命の一品です。

<一般のお客様・報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社ベルク お客様サービス係

TEL：0120-299-332（受付時間 9:00-18:00）

■ 料理研究家リュウジとのコラボ惣菜開発のきっかけ

2025年12月にベルク本社にて、料理研究家リュウジさんにベルクのプライベートブランド「くらしにベルク」商品やベルクオリジナル惣菜を試食していただき、忖度なしのガチレビューをしていただく特別講演会を実施いたしました。

この講演会を通して、料理研究家リュウジさんのレシピや商品開発にかける熱い想いに、ベルクのバイヤーたちが感銘を受け、今回のコラボへと繋がりました。

特別講演会の模様は、料理研究家リュウジさんのYouTubeチャンネルにて公開されています。

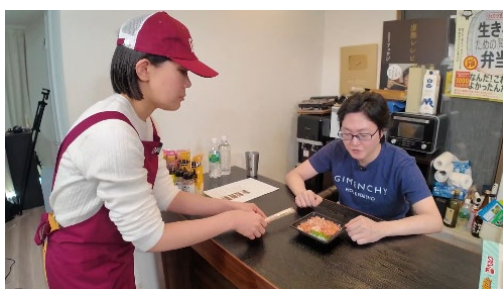


URL : <https://youtu.be/-802Y7HJoSo?si=Y-B3ncx8ZLkNvRxS>

※現在、一部取扱いのない商品がございます。

※価格は店舗により異なる場合がございます。

■ 料理研究家リュウジが本気（マジ）でうまい！と認めた惣菜開発の裏側



料理研究家リュウジさんのレシピは、ご自宅で簡単に作れるように工夫されていますが、忙しくて料理をする時間が無い方や、一人分を作るのが大変な方、料理にハードルの高さを感じる方にもその魅力を届けたい！そんなバイヤーの想いから、今回のコラボがスタートしました。

美味しさに一切の妥協を許さない料理研究家リュウジさんから率直なご意見や厳しいご指摘をいただき、試作を重ねました。味や見た目、食感、ボリュームはもちろん、価格にも徹底的にこだわり、開発を進めました。

そしてついに、料理研究家リュウジさんが「うまい！」と太鼓判を押す、お客様に自信をもってお届けできる商品が完成いたしました。料理研究家リュウジさんのこだわりとベルクの熱い想いが詰まった、本気（マジ）でうまい惣菜を、ぜひご賞味ください。



<一般のお客様・報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社ベルク お客様サービス係

TEL : 0120-299-332 (受付時間 9:00-18:00)

■ 料理研究家リュウジさん プロフィール



料理研究家。1986年、千葉市生まれ。XやYouTubeで日々更新する料理動画やレシピが、「簡単に爆速でおいしく作れる」と大人気。YouTube チャンネル「料理研究家リュウジのバズレシピ」の登録者数は558万人（2026年4月現在）、SNSを含めた総フォロワー数は1100万人を超える。

2020年、『ひと口で人間をダメにするウマさ！リュウジ式悪魔のレシピ』（ライツ社）で「第7回料理レシピ本大賞」を受賞。22年には、定番料理100品のレシピを集めた『リュウジ式至高のレシピ』（ライツ社）で「第9回料理レシピ本大賞」を受賞し、2度目の栄誉に輝く。

「料理のおじさん」（2025年に「料理のお兄さん」から改称）として自炊の楽しさを広めようと、多方面で活躍している。

■ スーパーマーケット「ベルク」とは

ベルクは、1959年埼玉県秩父市に「主婦の店」としてスタート。現在では関東エリアを中心に150店舗以上展開しています。



スーパーマーケット「ベルク」の特徴について

【1】標準化された店舗フォーマット

→買い回りしやすい約600坪の売場と広い駐車場

【2】効率経営によるローコストオペレーション

→売場や作業手順を統一化することで効率化を実現

【3】自社物流センターの保有

→配送効率を高め、お求めやすい価格と安定した品質の商品を提供

■ 会社概要

会社名 : 株式会社ベルク
代表者 : 代表取締役社長 原島一誠
設立日 : 1959年5月
本社所在地 : 埼玉県鶴ヶ島市脚折1646番
事業内容 : 食品スーパーマーケット・チェーン経営
公式HP : <https://www.belc.jp/>

< SNS情報 >

公式X : <https://www.instagram.com/belc.jp>
公式Instagram : https://x.com/belc_jp
公式YouTube : https://www.youtube.com/@belc_jp
公式TikTok : <https://www.tiktok.com/@belc.jp>

< 一般のお客様・報道関係者からのお問い合わせ先 >

株式会社ベルク お客様サービス係

TEL : 0120-299-332 (受付時間 9:00-18:00)