

ベルク「料理研究家リュウジ監修の コラボ惣菜6品発売」 ～料理研究家リュウジの本気（マジ）惣菜～

ベルクは料理研究家のリュウジ氏監修のコラボ惣菜をベルク全店舗にて2026年5月7日（木）より順次販売する。同企画では、料理研究家リュウジ氏の数あるレシピを参考に、同社が自信をもって提供できる惣菜6品を、試作と監修を重ねて開発。リュウジ氏本人から「本気（マジ）でうまい！」とお墨付きを得ての発売となる。

同企画のきっかけは、2025年12月にベルク本社にて、リュウジ氏がベルクのPB「くらしにベルク」商品やベルクオリジナル惣菜を試食し、忖度なしのガチレビューをするという特別講演会を実施。同講演会を通して、リュウジ氏のレシピや商品開発にかける熱い想いに、同社のバイヤーたちが感銘を受け、今回のコラボへと繋がった。

商品は第1弾から第3弾に分けて順次発売し、合計6品を2026年8月4日（火）までの期間限定で販売する。



【第1弾】販売期間:2026年5月7日（木）～8月4日（火）



商品名：リュウジの本気（マジ）とんかつ

価格：369円（本体）

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開発。様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る。そのままでも、アレンジをしても美味しく食べられる。料理研究家リュウジ氏本人からも、「このとんかつでかつ丼を作りたい」と好評。



商品名：本気（マジ）の！ヤミツキ W サーモン漬け丼

価格：499円（本体）

販売店舗：ベルク全店舗（CLBE 店舗除く）

リュウジ氏の「合法サーモン漬け」を丼にした。サーモンは、切り身とハラスの2種を使用し、食感の違いなどを楽しめる。味の決め手は、旨みとコクのあるヤミツキになるオイスターソース。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UP。

【第2弾】販売期間：2026年6月5日（金）～8月4日（火）



商品名：ご馳走！本気（マジ）の豚肩ロース焼豚

価格：100gあたり299円（本体）

販売店舗：ベルク全店舗（CLBE 店舗除く）

リュウジ氏の焼豚レシピを参考に、2種の醬と隠し味の昆布、オイスターソースを使用した特製タレに漬け込んだ。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す。リュウジ氏から「専門店です買ってきた本格的なチャーシューみたい」と絶賛の一品です。



商品名：無限ループ！本気（マジ）のコンビーフ丼

価格：499円（本体）

販売店舗：ベルク全店舗（CLBE 店舗除く）

料理研究家リュウジ氏の「無限コンビーフキュウリ」を、丼スタイルで提供。コンビーフの塩気とキュウリの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る。リュウジ氏からは「ベルクでしか買えない美味しさと価格！」と好評価。

【第3弾】販売期間：2026年7月5日（日）～8月4日（火）



商品名：旨っ！！本気（マジ）の鶏もも唐揚げ

価格：100gあたり219円（本体）

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、肉を柔らかくしっとり仕上げた。リュウジ氏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り、旨みのある唐揚げに仕上がっている。



商品名：これぞ！本気（マジ）の洋風まぐろたたき丼

価格：499円（本体）

販売店舗：ベルク全店舗（CLBE 店舗除く）

リュウジ氏の「洋風ネギトロ」レシピを参考に、まぐろたたき丼を開発。レモンやオリーブオイル、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。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。