報道発表資料

2026 年 11 月 2 日
スターゼン株式会社

老舗ローマイヤの人気の味をご家庭へ。
銀座ローマイヤの“スプレッドシリーズ”新発売！

スターゼン株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：横田和彦）の子会社であるローマイヤ株式会社は、「銀座ローマイヤ」ブランドより、「ロースハムのムース」「洋風栗きんとん」「レバーペースト」の 3 品を、2026 年 11 月より順次発売します。

ローマイヤのおせちやレストラン、直営店で親しまれてきた味を、ご家庭でも気軽に楽しんでいただきたい。そんな想いから生まれたスプレッドシリーズです。お酒を楽しむひとときや朝食、パーティーなど、さまざまなシーンでお楽しみいただけます。銀座ローマイヤならではの、少し特別な時間をご提案します。

■開発の背景：みんなの“大好きな味”を商品化

ローマイヤでは、おせちやレストランメニュー、直営店など、さまざまな形でお客様に商品をお届けしてきました。

その中で、「おせちに入っているこの味をいつでも食べたい」「レストランで食べたあの味を家でも楽しみたい」といったお声をいただくこともありました。そんな皆さまの“大好きな味”を、もっと気軽に、いつでも楽しんでいただきたいという想いから、スプレッドシリーズを開発しました。

■商品の特長

・レバーペースト



国産豚レバーを使用した、長年ご好評いただいている人気商品です。今回、装いを新たに「銀座ローマイヤ」ブランドのスプレッドシリーズとして展開します。

お酒に合うよう、レバー特有のコクとうまみを引き出しながらも、なめらかな口当たりと食べやすさにこだわりました。レバーが苦手な方にも親しみやすい味わいです。

【オススメのシーン・食べ方】
・クラッカーやバゲットにのせて、晩酌のお供に
・野菜スティックのディップとして、手軽なおつまみに

・洋風栗きんとん



国産のさつまいもに、バニラビーンズ香る生クリームを合わせた、洋風仕立ての栗きんとんです。栗甘露煮を丸ごと１粒のせました。

おせち購入者から毎年高い評価をいただいているだけでなく、社員からも「商品化してほしい」という声が上がるほど親しまれてきた味です。

【オススメのシーン・食べ方】

・贅沢にそのまま、スイーツとして

・柔らかい食パンに載せてトースターで軽く焼いて、朝食に

・ロースハムのムース



これまでローマイヤレストランでしか味わえなかった人気のロースハムのムースを商品化しました。ムースに合うロースハムを選定し、ロースハムのうまみを活かした、ふんわりとなめらかな味わいに仕上げています。

【オススメのシーン・食べ方】

・クラッカーやバゲットにのせて、ホームパーティーの一品に

・トーストに塗り、黒こしょうを効かせて、ちょっと贅沢な朝食に

■担当者のコメント

「あの味を家でも楽しみたい」。そんなお客様や従業員の声から生まれたのが、このスプレッドシリーズです。老舗ローマイヤで親しまれてきた味を受け継ぎながら、銀座ローマイヤらしい“少し特別な時間”を感じていただける商品を目指しました。

朝食やブランチ、お酒を楽しむひとときなど、さまざまなシーンでお楽しみいただけます。3 種類を並べて、お気に入りの組み合わせを見つける“ディップパーティー”もおすすめです。

■商品概要

商品名	レバーペースト	ロースハムのムース	洋風栗きんとん
イメージ写真			
内容量	78g	70ｇ	65ｇ

■販売概要
発売日　：2026 年 11 月より順次発売
販売店舗：
ローマイヤ直営店 店舗情報
https://www.lohmeyer.co.jp/restaurant/

【ローマイヤ株式会社】
1921 年創業、100 年以上の歴史を持つ老舗の食肉加工メーカーです。
創業者のアウグスト・ローマイヤがロースハムづくりを日本で初めて手がけて以来、“洋食を広めたい”という意思を受け継ぎ、時代に合わせて進化を続けています。
ブランド・ビジョン「こころが笑顔になる、シン洋食体験」を掲げ、お客様の食卓へ笑顔をお届けします。

【スターゼン株式会社】
1948 年の創立以来、食肉業界のトータルサプライヤーとして、安全・安心で高品質な食肉や加工食品を国内外のお客様にお届けしています。
「食の感動体験を創造することで 世界中の人々と食をつなぎ続ける」という経営理念のもと、食の持つさまざまなチカラを通じて、感動を届け、世の中を元気に、笑顔にしていくことを目指しています。

【本リリースに関するお問い合わせ先】
スターゼン株式会社　広報・IR 部　海老原俊司
TEL：03-3471-5521 ／ FAX：03-3471-5690 ／E-mail information@starzen-group.com

以　上