PRESS RELEASE

【報道関係各位】

2026 年 10 月6日

ロート製薬株式会社
株式会社ロートウェルコート
株式会社ニッスイ

ロート製薬・ロートウェルコート・ニッスイ
「目の愛護デー×とと(魚)の日」に初の共同企画
“魚を食べる”ことから健康を考える「ブリロート丼」が誕生
完全養殖「黒瀬ぶり」を使用、ロートレシピや社員食堂などで提供

ロート製薬株式会社(本社:大阪府大阪市、社長:瀬木英俊)とグループ会社である株式会社ロートウェルコート(本社:大阪府大阪市、社長:熊澤益徳)、株式会社ニッスイ(本社:東京都港区、代表取締役 社長執行役員 CEO:田中 輝)の 3 社は、10 月 10 日の「目の愛護デー」と「とと(魚)の日」にちなみ、「魚を食べること」と「目をいたわること」の両面から、日々の健康について考えるきっかけをつくる共同企画を実施します。

本企画では、ニッスイグループが完全養殖で生産する「黒瀬ぶり」を使ったコラボメニュー「ブリロート丼」を、2026 年 10 月 10 日(土)から 10 月 31 日(土)までの期間でカフェ&レストラン ロートレシピ梅田 NU 茶屋町プラス店にて提供いたします。さらに、ロート製薬とニッスイの社員食堂でも黒瀬ぶりを使用したメニューを提供し、食生活から健康について考える機会を提案します。

写真:目から元気になれるブリロート丼

■ロートレシピ×ニッスイ コラボレーションについて

スマートフォンやパソコンなどのデジタル機器が生活に欠かせないものとなる中、日常生活で目をいたわることはますます重要になっています。ロート製薬は長年アイケアに携わる企業として、目薬によるケアだけではなく、毎日の生活の中で目の健康を意識することの大切さを発信してきました。
一方、ニッスイは水産物をはじめとする食と、魚由来の EPA・DHA などに関する研究を通じて、人々の健やかな生活への貢献を目指しています。10 月 10 日は「目の愛護デー」であると同時に、「とと(魚)の日」であることから、両社の知見を掛け合わせ、毎日の食生活も含めてアイケアについて考えるきっかけを作りたいとの思いから、今回の共同企画が実現しました。
なお、本企画にあわせて、ロート製薬およびニッスイの社員食堂においても、「黒瀬ぶり」を使用した各拠点

オリジナルのメニューを提供し、社員にも日々の食事を通じて健康について考える機会を広げていきます。

■【特別メニュー】「目から元気になれるブリロート丼」について

ロート製薬グループで展開するレストラン「ロートレシピ」では、健康的でサステナブルな食事を提供しています。今回、10 月 10 日の目の愛護デー×ととの日に合わせて、目と魚に着目したメニュー開発を行い、ニッスイとのコラボメニューを提供することにいたしました。

ランチセット:
価格:1,680 円(税込)
販売期間:2026 年 10 月 10 日(土)～31 日(土)
販売場所:ロートレシピ　NU 茶屋町プラス店
販売数:1日あたり　30 食限定

●ブリロート丼

脂のりの良いニッスイの「黒瀬ぶり」を主役に、ケール、ブロッコリー、卵、キウイ、ミニトマトなど彩り豊かな食材を組み合わせた期間限定メニューです。黒瀬ぶりに含まれる EPA・DHA などの多価不飽和脂肪酸や、緑黄色野菜などに含まれるルテイン・ゼアキサンチンといった栄養素を手軽に摂取できるメニューです。ブルーベリー醤油とシークワーサーポン酢ジュレを合わせ、黒瀬ぶりのおいしさと多彩な食材の味わいを一杯で楽しめるメニューに仕上げています。

●季節の日替わりデリ3種、スープ

ロートレシピの通常のランチセットで提供している季節のデリ3種と、二十四節季(2週間)ごとに具材が変わる薬膳スープです。食事の前にスープで身体を温めることで消化を助けます。

・「備中高原鶏胸肉とザーサイのピリ辛 やみつき胡瓜」
しっとりとした備中高原鶏胸肉とザーサイの旨みに、みずみずしい胡瓜を合わせた、食欲をそそるピリ辛仕立てのデリです。

・「ビーツと小豆のポテトサラダ」
鮮やかなビーツと小豆を合わせた彩り豊かなポテトサラダです。さまざまな食感とやさしい味わいをお楽しみいただけます。

・「サツマイモと紅芋のフリッタータ」
サツマイモと紅芋の自然な甘みを活かし、彩り豊かに焼き上げたフリッタータです。サツマイモには β-カロテンやビタミン類、紅芋にはアントシアニンなどの栄養素が含まれています。また、通常の卵よりルテインを多く含む「レシピ卵」を使用しています。

■ロートレシピとは

「ロートレシピ」は 2023 年 1 月にオープンし、「おなかの底から元気になれる。」をブランドコンセプトに、その人その時にあった食事を、素材から調理までロートらしく調合することで「おいしく、健康的で、サステナブル」な食の体験をご提供しています。食を起点にこの考えに共感いただく方々がつながる、ウェルビーイングな食のコミュニティをめざしています。

ロートレシピ
ROHTO RECIPE

【店舗情報】
店舗名:ロートレシピ　梅田 NU 茶屋町プラス店
所在地:大阪府大阪市北区茶屋町8−26 NU Chayamachi PLUS 2 階
営業時間:11:00−22:00(L.O. 21:00) ／TEL:06−6131−8071

■黒瀬ぶりについて

ニッスイグループの黒瀬水産株式会社(代表取締役社長 立川捨松、宮崎県串間市)が完全養殖で生産するブリです。完全養殖は、人工的に採った卵から稚魚を育て、成魚まで育てる一連のサイクルのことで、天然の稚魚に依存しないサステナブルな養殖を実現しています。また、一般的なブリは冬が旬ですが、黒瀬ぶりは脂ののった旬のおいしさが年間を通じて味わえます。