

平成 25 年 6 月 10 日
エバラ食品工業株式会社

焼肉のたれ「黄金の味」発売 35 周年記念 リンゴは希少品種である国産の「紅玉」を 100% 使用 「黄金の味 35 周年記念 限定品」を発売

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：宮崎 遵）は、今年発売 35 周年を迎えるロングセラー商品「黄金の味」へのご愛顧に感謝を込めて、原材料のリンゴに希少品種である国産の「紅玉」を 100% 使用した「黄金の味 35 周年記念 限定品」を平成 25 年 6 月 21 日（金）より数量限定で発売いたします。なお、当社では周年を記念した限定品の発売は初の試みとなります。



黄金の味 35 周年記念 限定品

果肉のきめが細かく、酸味とさわやかな芳香が特徴のリンゴの希少品種「紅玉」。この「紅玉」をたっぷりと加え、フルーティーな味わいに仕上げました。

「紅玉」由来の繊維がしっかりと残った粘度の高いたれなので、素焼きした焼肉用の厚切り肉にもしっかりとおいしさが絡みます。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格(税込)	発売地区
黄金の味 35 周年記念 限定品	6 月 21 日	205 グラム	368 円	全国

「黄金の味」は、1978 年に発売され、原材料の約 3 分の 1 にリンゴを使用し、リンゴ由来のさわやかな甘さが特徴の焼肉のたれです。現在は年間 3,800 万本（※2012 年度実績）の出荷を誇るロングセラー商品となっています。現行品の「黄金の味」は、主に「ふじ」と「王林」「つがる」を使用していますが、35 年分の感謝を込めて、発売当時の「黄金の味」に原材料として使われていた「紅玉」を使用し、特別な「黄金の味」を発売することにしました。

今回発売する「黄金の味 35 周年記念 限定品」は、原材料のリンゴに現在では希少品種となった国産の「紅玉」を 100% 使用し、現行品に比べリンゴの量を増やしました。それにより、「紅玉」の特徴である自然な酸味と甘さがフルーティーな味わいを生み出すとともに、しっかりとした繊維はお肉と絡みやすいとろみのあるたれとなっております。

エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」の実現を目指し、“たれ”で新しい“肉料理”の可能性を広げ、家庭料理を簡単においしくする商品をお届けしてまいります。

本件に関するお問い合わせ

■ 報道関係の方のお問い合わせ
エバラ食品 東京広報事務局 (共同 PR 内)
電話 03-3571-5236 FAX 03-3574-9364
E-mail ebarapr@kyodo-pr.co.jp

■ お客様のお問い合わせ
エバラ食品 お客様相談室
電話 0120-892-970(フリーダイヤル)

エバラ食品のモバイルレシピ

エバラの商品で作る
おすすめレシピを
公開しています。



<http://m.ebarafoods.com/>

「黄金の味」誕生秘話

■「焼肉のたれ」発売から 10 年 変化する食のニーズに応える、全く新しいタイプのたれを！

1977 年の暮れ、当時の社長 森村國夫からひとつの提案が出されます。

「これまでの焼肉のたれに付加価値をつけて、よりグレードの高い商品を世に送り出した
い」、「しょうゆ味やみそ味という目先を変えるだけでなく、もっと根本的に味を変える方法
を検討しよう」と。ここから新しい焼肉のたれの開発がスタートしました。

肉を素焼きしてからたれにつけて食べるには、たれそのものもおいしくなくてはなりません。

また、家族みんなで焼肉を楽しんでいただくために、「育ち盛りの子ども達も肉をたくさん
食べられるようなたれにしたい」という思いから、まずは子ども達にも喜ばれる“甘さ”に
注目しました。

開発にあたり、当時の研究員は先輩社員から「たれだけでもすすれる（飲める）くらいで
なくてはだめだ」と言われたそうです。ただ、しょうゆと砂糖だけで作ったたれでは、しつ
こくて、くどい甘さになってしまいます。そこで飽きのこない甘さをどのように表現するか
を考えた末に思いついたのが、酢やクエン酸の酸味をいかし、さっぱり感を出すことでした。
しかし、商品化にあたっては試行錯誤の連続。その過程で、塩分を抑えると同時に、まろや
かでさわやかな甘さを出すために、フルーツをたっぷり使う手法にたどり着いたのです。

■フルーツたっぷり！「黄金の味」の誕生

何種類ものフルーツと、スパイス、香味野菜などの原材料を組み合わせる試作を重ねた
結果、メインのフルーツには“リンゴ”を使うことにしました。リンゴには、フルクトースと
いう果糖やリンゴ酸、クエン酸といった有機酸が多く含まれていて、糖質と酸味のバランス
が良く、日本人はそのおいしさになじみがあります。さらに、たれ全体のおいしさをアップ
させるためにモモとウメも加えました。モモは、リンゴとは違う甘みがあり味に深みを持た
せるとともに、おいしさを誘う香りを放ちます。また、ウメにはクエン酸がたっぷり含まれ
ていて、酸味を高めつつ甘さを引き立てる効果がありました。

とくにリンゴは原材料の約 3 分の 1 も配合したため、砂糖の甘さとは異なる、エバラ食品
が求めるさわやかな甘さが表現できたのです。

また、リンゴ、モモ、ウメを、あえてピューレ状にして
使うことで、高級感があり、肉との絡みが良い「とろみ」が
生まれました。このフルーツをベースに、さらにはちみつや
厳選されたスパイスなどを加え、ぜいたくに仕上げたたれは、
おいしい肉を素焼きで食べるという食の高級化を迎えた消費
者のニーズに合う商品になりました。

こうして 1978 年 6 月、フルーツをたっぷり使った全く
新しいタイプの焼肉のたれ『エバラ焼肉のたれ 黄金の味』
が誕生したのです。



「黄金の味」の特徴

■「黄金の味」の約3分の1がリンゴ！

「焼肉のたれ（醤油味）」でも原材料の約 10%程リンゴを使っていますが、「黄金の味」ではその 3 倍以上のリンゴを使用しています。

「黄金の味」の原材料表示を見るとわかるように、最も多く使用している原材料は、フルーツ（果実類）で、中でもリンゴは全体の約 3 分の 1 を占めており、一般的な焼肉のたれがしょうゆベースなのに対して、「黄金の味」は「リンゴベースの焼肉のたれ」と言えるのです。

●品名:焼肉のたれ ●原材料名:果実類(りんご、桃、梅)、醤油、砂糖、アミノ酸液、野菜類(にんにく、玉ねぎ)、蜂蜜、還元水あめ、食塩、発酵調味料、りんご酢、白ごま、蛋白加水分解物、オニオンエキス、ごま油、香辛料、ホークエキス、カラメル色素 (原材料の一部に小麦、大豆を含む) ●内容量:400g ●賞味期限:枠外左に記載 ●保存方法:開栓前は直射日光を避け常温で保存 ●製造者:エバラ食品工業株式会社 〒220-0004 横浜市西区北幸2-5-15 製造所固有記号は賞味期限の後に記載

■年間に約 6,200 トンものリンゴを購入！

エバラ食品では、年間に約 6,200 トンものリンゴを購入しています。この量は例えるならば、日本全国のリンゴの収穫量が 65 万 5,300 トン（出典：2011 年産リンゴ収穫量 農林水産省作物統計）なので、日本のリンゴ約 100 個のうち 1 個に相当する量を、エバラ食品が購入していると言えます。

■「紅玉」から「ふじ」へ

「黄金の味」の発売当初は、当時最も多く生産されていた酸味の強い品種である「紅玉」を中心にピューレにしていました。しかし今では、リンゴの中で一番人気のある「ふじ」を中心に、「王林」、「つがる」を使っています。また、リンゴの品種が「紅玉」から「ふじ」に変わるだけでなく、同じ品種でも収穫の時期や年によってリンゴの味や水分量は変化します。

エバラ食品では、収穫時期や年によって変化するリンゴの味を相手に粘度、酸度、糖度などを一定に保つ知見を、35 年の経験から得ています。

「黄金の味」豆知識

■ネーミングのヒミツ

「黄金の味」の商品名を決めるにあたっては、社内からネーミング案を募集し、何百という案が集められました。高品質タイプの新商品にふさわしいネーミングとして「エバラ焼肉のたれゴールド」や「エバラ焼肉のたれデラックス」などが候補に残りました。しかし、創業者で当時の社長であった森村國夫はどの案にも納得できず、当時放送していた城山三郎原作の NHK 大河ドラマ「黄金の日」が視聴率 25.9%と大人気となっていることからヒントを得て、「黄金」は言葉の響きに重量感があり、人気テレビドラマのタイトルに使われているというタイミングの良さもある」と考えました。この森村社長の決断により「エバラ焼肉のたれ 黄金の味」と命名されました。

■「黄金の味」大ヒットのヒントは関西にあり！？

1968年に発売し、大ヒットした「焼肉のたれ（醤油味）」は圧倒的なシェアを保持していましたが、全国的に見ると関西圏に弱みがありました。その要因は二つ。関東圏ではしょうゆ味のたれが好まれる傾向がありましたが、関西圏では甘みがあるたれが好まれるという地域による嗜好の違いがひとつ。もうひとつは、関西圏が牛肉文化であったことが挙げられます。

もともと「焼肉のたれ（醤油味）」は主に豚肉に合うように作られました。豚肉は筋繊維が多くぎゅっと密集していて、たれが染み込みにくいという特徴があったため、肉に味がしっかり染み込むように、塩分も糖分も高めの商品設計になっています。一方、牛肉は豚肉より筋繊維が少なく、たれが染み込みやすいため、漬け込むとしょっぱくなってしまいます。

関西圏好みの味覚や食文化にも対応したことが、「黄金の味」が大ヒットする一因となったのです。

■実はヘルシー？カロリー控えめな「黄金の味」

開発の際に「たれだけですすれる（飲む）くらいなたれ」を意識して作られた「黄金の味」のカロリーは、大さじ1杯（17グラム）あたり21キロカロリーと、競合商品と比較してもカロリーが低めになっています。

		1グラムあたり
黄金の味	中辛	1.24kcal
A社	焼肉のたれ	1.69kcal
B社	焼肉のたれ	2.09kcal
C社	焼肉のたれ	2.17kcal

1グラムあたりのカロリー比較 当社調べ

■地域嗜好に合わせた3種のラインナップ

調味料は地域的な嗜好の違いが明確なため、なかなか全国的なブランドに成長しにくいという特徴があります。関東では濃いしょうゆ味、関西では薄く甘い味わい、東北では塩分がしっかり入っているのが好まれます。「黄金の味」ではこの地域差に対応し、その味の違いを反映した「甘口」、「中辛」、「辛口」という3種類の味を発売することで、全国のお客様に「黄金の味」を知っていただき、全国的なブランドとして成長しました。

昨年度の出荷実績からも、辛口が東日本、甘口が西日本、中辛は全国の地域差がなくお客様からご支持いただいていることがわかります。

	辛口	中辛	甘口
北海道	17%	53%	30%
東北	15%	56%	29%
関東	15%	56%	29%
名古屋	11%	54%	35%
大阪	9%	54%	37%
中四国	11%	51%	38%
九州	13%	52%	35%

エバラ食品 2012年度出荷実績

「黄金の味」商品概要

1978年6月、「中辛」と「甘口」が発売されたのに続き、同年8月に「辛口」が発売されました。日本人の嗜好の変化やリンゴの生産品種の変化などに応じて適宜リニューアルを実施するなどおいしさも進化しています。

現在、210グラム、400グラム、590グラムの3種類の容量で展開しております。210グラムと400グラムのボトルは、発売当初よりダイヤ型のくびれのあるガラス瓶を引き継いでおります。また、たれがこぼれにくいプラスチックキャップを採用することで、利便性を高めました。



黄金の味 甘口

フルーツを使ったさわやかで豊かな甘さ。マイルドな甘口。

ハチミツ多め



黄金の味 中辛

フルーツのさわやかな甘さと香味野菜のコク。みんなで楽しめる中辛。

ニンニク多め



黄金の味 辛口

コチュジャンにフルーツのさわやかな甘さ。ピリツとした辛口。

コチュジャン配合

左から、210グラム（347円）、400グラム（525円）、590グラム（725円）
※カッコ（）は小売参考価格（税込）