

こころ、はずむ、おいしさ。

エバラ

News Release

2025年5月12日

エバラ食品工業株式会社

川崎フロンターレ×エバラ食品 レシピコラボ企画第1弾 「黄金の味[®]」を使ったメニューを 5月13日よりチームの公式カフェにて提供開始

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：森村 剛士）は、2023年シーズンより、川崎フロンターレとオフィシャルトップパートナー契約を締結しています。このたび、チームの公式カフェ「FRO CAFE」（フロ カフェ）にて、当社の商品を使用したメニューが提供されるコラボレーション企画を実施いたします。その第1弾として、「黄金の味」を使用した「ノンフライ米粉からあげ」と「ビビンバ丼」が2025年5月13日（火）から6月13日（金）まで提供されます。

本メニューは、川崎フロンターレ麻生グラウンドの管理栄養士・公認スポーツ栄養士が考案し、本コラボ企画に先駆けて、選手が利用する食堂で実際に提供されました。スポーツ栄養学の視点から考案されたメニューを「FRO CAFE」にてお楽しみいただけます。また、メニューの基本レシピや選手のコメントなどを紹介する特設サイト「食べて共に戦おう！エバラ×川崎フロンターレ コラボ飯！！」を制作し、当社HPにて、5月13日（火）より公開します。

本企画は、全4回を予定しており、今後も当社商品を使ったメニューを期間限定で販売いたします。

特設サイト URL : https://www.ebarafoods.com/recipe/cla_theme/frontalecollaboration/



ノンフライ米粉からあげ



ビビンバ丼



■ 「FRO CAFE」提供概要

住所 : 神奈川県川崎市中原区新丸子町 1008-2
第1弾 提供期間 : 2025年5月13日（火）～6月13日（金）
営業時間 : 11時30分～21時（月曜 定休日）
メニュー名 : 「ノンフライ米粉からあげ」「ビビンバ丼」
価格 : 1,200円（税込）



■ 特設サイトで基本レシピや選手のコメントを紹介

特設サイト「食べて共に戦おう！エバラ×川崎フロンターレ コラボ飯！！」では、「FRO CAFE」で提供する当社商品を使ったメニューのレシピや、それに合わせる副菜や汁物も紹介します。メニューを食べた選手のコメントも公開予定です。また、基礎体力を高めるために必要な栄養素や、試合当日の食事のポイントなど、アスリートの食生活に関する情報も配信します。



脇坂 泰斗選手

当社は、川崎フロンターレと2003年からパートナー契約、2023年シーズンからオフィシャルトップパートナー契約を結んでいます。今後も、スポーツ振興や、地域・社会貢献活動に取り組んでまいります。

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

エバラ食品工業株式会社 広報 IR 部 広報課

TEL 045-226-0234 / FAX 045-650-9025 / ALL_KOUHOU@ebarafoods.co.jp

■ お客様のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 TEL 0120-892-970（フリーダイヤル）