



平成 18年 1月 18日

各 位

会 社 名 エバラ食品工業株式会社
代表者名 代表取締役社長 森村 忠司
(J A S D A Q ・ コード 2819)
問合せ先 取締役 溝口 和年
(TEL . 045 - 314 - 0121)

春夏新商品 7 アイテム発売のお知らせ

2006年2月20日より全国一斉発売

エバラ食品工業株式会社（代表取締役社長：森村 忠司）では、2006年2月20日より、『さらっと旨い焼肉のたれ』3アイテム、『お肉と野菜のタレドレ』2アイテム、『サラダ漬けの素』2アイテムを全国一斉発売いたします。

『さらっと旨い焼肉のたれ』『お肉と野菜のタレドレ』

焼肉のたれ市場は2003年の米国産牛肉輸入禁止以降、依然として停滞傾向にあり、2005年3月期における家庭用焼肉のたれ市場は、約220億円の規模と推定されます。食肉を取り巻く環境の悪化を受け、焼肉が家庭の食卓に上る頻度は低下しました。

このような状況において、米国産牛肉の輸入再開は、ひとつの転機になると捉えております。焼肉需要の高まる春夏に向けて、焼肉を家庭の団欒メニューとして再度定着させ、焼肉のたれ市場を活性化することを目的に、『さらっと旨い焼肉のたれ』甘口・中辛・辛口の3アイテムを発売いたします。

同時に、1本で「かけて・つけて・炒めて」と3通りの使い方ができ、肉と野菜の栄養バランスのとれたメニューを手軽につくることができる『お肉と野菜のタレドレ』ごま塩味・にんにく醤油味の2アイテムを発売いたします。

『さらっと旨い焼肉のたれ』3アイテム、『お肉と野菜のタレドレ』2アイテム合わせて、2006年3月期（2月・3月）330百万円の売上高を見込んでおります。

『サラダ漬けの素』

浅漬けの素市場は、近年若干停滞傾向にあり、2005年3月期における市場規模は約40億円と推定されます。

従来品の「浅漬けの素」は、きゅうり・なす等の和野菜での使用が定着しております。これに対して今般の新商品は、「きざんで・つけて・もむだけ」の簡便性はそのままに、新たな素材に合わせた商品開発を行い、新規ユーザーの開拓を目指しました。

トマト・玉ねぎ・レタス等の家庭に常備されている洋野菜を使えること、洋食を含めたより幅広いメニューに合うことから「新感覚の浅漬け」と位置づけ、『サラダ漬けの素』フルーツ風味・ハーブ風味の2アイテムを発売いたします。

2006年3月期（2月・3月）72百万円の売上高を見込んでおります。

【商品概要 さらっと旨い焼肉のたれ】

醤油ベースに、隠し味として柑橘果汁を加え、従来の焼肉のたれよりもさらっとした後味に仕上げました。肉の旨みを十分に引き出し、家族全員で楽しめる焼肉のたれです。



品名：さらっと旨い焼肉のたれ
容量：400g
荷姿：12×1
小売参考価格（税抜）：331円
小売参考価格（税込）：348円
発売地区：全国

【商品概要 お肉と野菜のタレドレ】

1本で「かけて・つけて・炒めて」と3通りの使い方ができる、新しいタイプの調味料です。

ごま塩味 香り豊かなごま油に、ねぎ、にんにく、玉ねぎの香味野菜を加えたあっさりとした塩味です。

にんにく醤油味 香り豊かなごま油に、にんにく、生姜、玉ねぎの香味野菜を加え、豆板醤のほどよい辛みを効かせました。



品名：お肉と野菜のタレドレ
容量：265g
荷姿：12×1
小売参考価格（税抜）：284円
小売参考価格（税込）：298円
発売地区：全国

【商品概要 サラダ漬けの素】

野菜料理のレパートリーを広げ、残った野菜を上手に食べきりたいと考える30～40代の主婦をターゲットに商品化いたしました。

フルーツ風味 パイナップルビネガーとモルトビネガーの2種類のお酢に、パイナップル・洋なしの2種類の果汁をブレンドしました。

ハーブ風味 白ワインビネガーとリンゴ酢の2種類のお酢とグレープフルーツ・レモンの果汁に、バジル・ローズマリー・オレガノの3種類のハーブを効かせました。



品名：サラダ漬けの素
容量：300ml
荷姿：12×1
小売参考価格（税抜）：238円
小売参考価格（税込）：250円
発売地区：全国

お問い合わせ先

エバラ食品工業株式会社 広報室

電話045-314-0261

FAX045-314-0169

以上