



平成 19年 1月 10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 代表取締役副社長 藤川 雍中
(TEL . 045 - 314 - 0121)

業務用新商品の発売およびリニューアルのお知らせ

平成 19年 1月 31日より発売

エバラ食品工業株式会社(代表取締役社長:森村 忠司)では、平成 19年 1月 31日より、業務用の米飯用調味料 2 アイテム、「冷し中華スープ」 2 アイテム、沖縄調味料 3 アイテムを発売いたします。

「チャーハンの素」「ピラフの素」

がらスープをベースにした、炊き込んでも、炒めても使える米飯用調味料です。がらスープは、中華料理、ラーメン、洋風料理、惣菜・加工用と幅広い用途を持っております。当社では従来、業務用がらスープの製造・販売を行っており、このスープをさらに活用するべく、「豚がらスープ」と「チキンブイヨン」の 2 種類のスープを原料に使用いたしました。事業所給食や中食産業を主要ユーザーとして想定し、新規顧客の開拓を進めてまいります。

「冷し中華スープ」「冷し中華スープ ごま味」

冷し麺の市場では、この数年、消費者の嗜好に応じた味の多様化が進んでいる点が特徴です。当社は「冷し担々麺」「冷しラーメン」などの新たなトレンドを生む商品の開発とメニュー提案によって、市場を牽引してまいりました。今般は基幹商品である「冷し中華スープ」「冷し中華スープ ごま味」 2 アイテムを、ごまの風味を強めてリニューアルし、今夏の一層の販売拡大を図ってまいります。

沖縄調味料「沖縄そばだし」「チャンプルーの素」「タコライスソース」

沖縄料理は近年「健康」「スタミナ料理」といったイメージから注目されており、専門店の出店や中外食産業でのメニュー展開が活発になっております。特に消費の伸びる夏場に向けて、手軽に調理できる調味料として「沖縄そばだし」「チャンプルーの素」「タコライスソース」を発売し、専用調味料の品揃えを強化いたします。

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 FAX 045-314-0169

【商品概要 チャーハンの素・ピラフの素】



チャーハンの素

じっくり炊き出した豚がらスープをベースに、オイスターソースと老酒の旨みを加え、香味油、ごま油で風味豊かに仕上げた米飯用調味料です。



ピラフの素

じっくり炊き出したチキンブイオンをベースに、玉ねぎの旨みを生かし、ワインとオリーブオイルの風味を加えて、味わい深く仕上げた米飯用調味料です。

商品仕様			
商品名	容量	荷姿	参考小売価格(税抜)
チャーハンの素	1L	6 × 1	600 円
ピラフの素	1L	6 × 1	750 円

【商品概要 冷し中華スープ・冷し中華スープ ごま味】



冷し中華スープ

醤油ベースに風味豊かなごま油、りんご果汁のほど良い甘味を加え、まろやかな味に仕上げた冷し中華スープです。



冷し中華スープ ごま味

ねりごま、すりごまのkokと甘味、さらにごま油を加えて香り良く仕上げた、味わい深い冷し中華スープです。

商品仕様			
商品名	容量	荷姿	参考小売価格(税抜)
冷し中華スープ	1580g	6 × 1	740 円
冷し中華スープ ごま味	1530g	6 × 1	1000 円

【商品概要 沖縄そばだし・チャンプルーの素・タコライスソース】



沖縄そばだし

畜肉(豚・鶏)だしと鯖・鰹風味で味わい深く、沖縄の黒糖を加えてkok深く仕上げた、風味豊かなあっさりそばだしです。



チャンプルーの素

畜肉(鶏・豚)だしをベースに鰹風味がほんのり香る炒めもの用調味料です。塩、黒糖、シークワサーなどの沖縄の原料を使用し、香辛料で味を引き締めました。



タコライスソース

トマトベースにクミン、オレガノ、コリアンダーなどのハーブで香り良く、沖縄の黒糖でさらにkok深く仕上げたスパイシーなタコライスソースです。

商品仕様			
商品名	容量	荷姿	参考小売価格(税抜)
沖縄そばだし	1L	6 × 1	720 円
チャンプルーの素	1L	6 × 1	700 円
タコライスソース	1L	6 × 1	700 円