



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)

肉まわり調味料 新商品 5 アイテム発売のお知らせ

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2月5日より、「和風おろしソース」、「おいしいごまだれ」2アイテム、「ステーキ御膳」2アイテムを全国一斉発売いたします。

「和風おろしソース」

ウスターソース、トンカツソースなどのソース類は独自の市場を形成し、その規模は約270億円と推定されます。現在の市場には、野菜入りなどこだわりの商品もありますが、同じような味が多いこと、また近年は、塩味をおさえ、さっぱりとした食事が好まれる傾向にあることに注目し、低塩タイプの醤油加工品を原料に使用した、おいしいす塩味の「和風おろしソース」を市場投入いたします。この新しいポジションの商品を投入することにより、ソース市場の活性化を図ります。

平成19年3月期(平成19年2月・3月)145百万円の売上高を見込んでおります。

「おいしいごまだれ」「おいしいごまだれ ぼん酢」

ごま風味調味料の販売動向を調べてみると、冷しゃぶ用に代表されるメニュー専用の調味料よりも、幅広い用途に使用できる汎用性を持った商品が売上を伸ばしている傾向が認められます。また、健康志向の広がりから、今後も、ごまを含む調味料の需要は高まることが予想されます。当社は従来、ごまの風味を活かした鍋物調味料として「しゃぶしゃぶごまだれ」「担々ごま鍋の素」を販売しておりますが、今般、冷しゃぶから、麺類のつけだれやごま和えなどにも使える「おいしいごまだれ」を市場投入することにより、販売拡大を目指します。

上記2アイテム合計で、平成19年3月期(平成19年2月・3月)82百万円の売上高を見込んでおります。

「ステーキ御膳 和風おろし」「ステーキ御膳 焙煎にんにく風味」

ステーキ用調味料の市場規模は、平成18年3月期には約20億円、前期比約104%と回復の兆しを見せております。最需要期である春夏に向けて肉まわりの調味料の品揃えを強化し、ステーキ用調味料市場の活性化を図るべく、「ステーキ御膳」を投入するものであります。

上記2アイテム合計で、平成19年3月期(平成19年2月・3月)66百万円の売上高を見込んでおります。

(市場規模 シェアはいずれも当社調べ)

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

【商品概要】



和風おろしソース

本醸造方式の低塩タイプの醤油加工品を使用。醸造酢+玄米黒酢のすっきりした酸味と、国産すだち果汁と柚子皮の爽やかな風味のある、大根おろし入りの和風ソースです。

商品仕様

商品名	発売日	容量	荷姿	参考小売価格(税抜)	参考小売価格(税込)	発売地区
和風おろしソース	2月5日	375g	12×1	380円	399円	全国



おいしいごまだれ

風味豊かなねりごまに"すりごま"と"きりごま"を加えたまろやかな味わいのごまだれです。



おいしいごまだれ ぼん酢

風味豊かなねりごまに"すだち果汁"と"かぼす果汁"を加えたさっぱりとした味わいのごまだれです。

商品仕様

商品名	発売日	容量	荷姿	参考小売価格(税抜)	参考小売価格(税込)	発売地区
おいしいごまだれ 2アイテム共通	2月5日	270g	12×1	265円	279円	全国



ステーキ御膳 和風おろし

お肉にのるおろし野菜(大根、玉ねぎ、しょうが、にんにく)のさっぱり感に、ほのかな黒胡椒の風味をかかせた、お醤油味の和風ステーキソースです。



ステーキ御膳 焙煎にんにく風味

スライスにんにくがなくても、焙煎にんにくの香りとおいしさを楽しめる、黒胡椒のきいたおろし野菜入りお醤油味の和風ステーキソースです。

商品仕様

商品名	発売日	容量	荷姿	参考小売価格(税抜)	参考小売価格(税込)	発売地区
ステーキ御膳 2アイテム共通	2月5日	165g	12×1	265円	279円	全国