

平成 25 年 1 月 21 日  
エバラ食品工業株式会社

## エバラ食品 2013 年度 春夏新商品 具材にかけるだけ！暑い夏にぴったりなおかずスープ 「冷製スンドゥブチゲ風」、「冷製チョゲタン風」新発売！

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、平成 25 年 2 月 21 日（木）より、家庭で手軽に韓国風の味を楽しめる冷たいスープ「冷製スンドゥブチゲ風」と「冷製チョゲタン風」の 2 品を全国で発売いたします。



### 冷製スンドゥブチゲ風

アサリ、ホタテ、カニ、エビのうまみが溶け込んだスープをゴマ油で香り高く、タテギでコク深い辛さに仕上げました。



### 冷製チョゲタン風

鶏のうまみに、ゴマ、隠し味のニンニクを加えたコク深いスープを、ショウガの風味であっさり仕上げました。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格（税込）	発売地区
冷製スンドゥブチゲ風 冷製チョゲタン風	2 月 21 日	300 グラム	242 円	全国

※タテギとは：唐辛子ベースの韓国風調味料です。

本商品は、用意した具材にかけるだけの簡単調理で、暑い夏でもすぐに食べられる便利なおかずスープです。冷蔵庫で冷やしてもおいしく召し上がれます。

「冷製スンドゥブチゲ風」は、アサリ、ホタテ、カニ、エビのうまみが溶け込んだスープをゴマ油で香り高く、タテギでコク深い辛さに仕上げました。「冷製スンドゥブ」は、スンドゥブチゲを暑い夏でも食べやすいように、冷たいスープに仕立てた、日本オリジナルのピリ辛スープで、豆腐とゆでた豚肉に本商品をかけるだけで手軽に「冷製スンドゥブ」が召し上がれます。

「冷製チョゲタン風」は、鶏のうまみに、ゴマ、隠し味のニンニクを加えたコク深いスープを、ショウガの風味であっさり仕上げました。冷麺スープと水キムチを合わせたような味わいで、ゆでた鶏肉とキュウリに本商品をかけるだけで手軽に「チョゲタン」が召し上がれます。そうめんや春雨にもよく合うスープです。

今回、家庭でも定着しつつある本格的な韓国料理の味わいを夏場の冷製メニュー市場に投入することで、通年で楽しめるラインアップを広げるとともに、市場の活性化を目指します。

エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」の実現を目指し、鍋料理の可能性を広げ、鍋を通年の家庭料理にしていまいます。

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](mailto: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/>