

平成 25 年 3 月 11 日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品監修の「黄金の味」レシピ本 『エバラ 焼肉のたれ 黄金の味 使いきりレシピ』 「黄金の味」発売 35 周年！焼肉だけじゃない 94 レシピを紹介

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、今年 35 周年を迎える焼肉のたれ「黄金の味」を使ったレシピ本『エバラ 焼肉のたれ 黄金の味 使いきりレシピ』を平成 25 年 3 月 16 日に学研パブリッシングより発売いたします。



◇書籍の概要◇

書籍名：『エバラ 焼肉のたれ 黄金の味 使いきりレシピ』
体裁：B5 判／80 ページ（4 色カラー）
定 価：880 円（消費税込）
発売日：平成 25 年 3 月 16 日（土）
監 修：エバラ食品工業株式会社
発 行：株式会社学研パブリッシング

「黄金の味」は、フルーツをベースにしょうゆやハチミツ、ニンニク・タマネギといった香味野菜、唐辛子などを絶妙のバランスでブレンドしているため、焼肉はもちろん魚介や野菜などとも相性が良く、毎日のおかず作りや料理の隠し味にも使える万能調味料です。「黄金の味」のつけだれとしての楽しみ方だけでなく、多彩な使い方を、日頃ご愛顧くださっている皆様にお届けしたいという思いから、「黄金の味」の魅力あふれる 94 レシピを、この一冊にまとめました。

本書では、当社社員がおすすめする焼肉メニューはもちろん、当社ホームページのレシピサイト「おいしいレシピ」で大人気の「黄金麻婆豆腐」や「黄金クリームパスタ」などに加え、今回新たに「黄金ハンバーグ」「さんまのおろし煮」「黄金のバーニャカウダ」といった肉・魚・野菜のおかずメニュー、「パエリア」や「ピザ」などのパーティーメニュー、2ステップで簡単に作れるクイックメニューなど、新しいメニューを数多くご紹介しています。

「黄金の味」は、1968 年に当社が発売した「焼肉のたれ 醤油味」が日本の食卓に焼肉文化を根付かせ、その 10 年後、1978 年に創業者・森村國夫の「これまでになかった新しい味の焼肉のたれを作ろう」という思いから誕生しました。それから、長きにわたりご愛顧をいただき、今年の 6 月に「黄金の味」は 35 周年を迎えます。

「黄金の味」の一番の特徴は、フルーツをたっぷりを使用した、さわやかな甘さです。原材料の約 3 分の 1 にリンゴを使用し、リンゴとは異なる甘さと味に深みを持たせるモモと、酸味を高めつつ甘さを引き立てるウメも加えました。

この本により、料理や食卓の楽しみが広がり、皆様に「こころ、はずむ、おいしさ。」をお届けできれば幸いです。

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 広報室
電話 045-314-0279 FAX 045-314-0169
- 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

新商品情報や
おすすめレシピを
公開しています。



<http://m.ebarafoods.com/>

『エバラ 焼肉のたれ 黄金の味 使いきりレシピ』

◇書籍内容のご紹介

<掲載レシピ>

【 PART1 エバラ社員おすすめレシピ 】

ホットプレート焼肉／アウトドア BBQ／たれコレクション
黄金麻婆豆腐／黄金タンドリーチキン／黄金クリームパスタ など

【 PART2 肉・魚・野菜のメインおかず&ワンディッシュ 】

肉：トマすき／黄金牛丼／牛肉ときのこのピリ辛炒め／牛肉サラダサンド など
魚：さんまのおろし煮／さばの韓国風煮／あじフライの黄金タルタルがけ など
野菜：黄金のバーニャカウダ／カポナータ／焼き野菜のマリネ／チリコンカン など

【 PART3 みんなで楽しむパーティーメニュー 】

※メイン料理に「黄金の味」を使用しています。

[フライドチキンパーティー]

メイン料理：黄金フライドチキン

サブ料理：彩りパプリカマリネ・カレー風味のオープンオムレツ

[パエリアパーティー]

メイン料理：黄金のパエリア

サブ料理：シーザーサラダ・生姜ミルクプリン

など

【 PART4 2ステップで作るクイックレシピ 】

タコとオクラのサラダ／コクうまいカ納豆／ピリ辛シナチク／豆腐のチーズのせ焼き
スパイスオムレツ／おつまみはんぺんグラタン／大葉のんにく温やっこ など

【 PART5 秘密のコラボソース&アレンジレシピ 】

※秘密のコラボソースとは、「黄金の味」にマスタードや練りごまなどの市販調味料を混ぜて作ったソースのことで、そのソースを使ったアレンジレシピもご紹介しています

[黄金マスタードソース] ホットドック／野菜の炒めもの

[黄金練りごま] つけ麺／サラダのソース

など

[コラム]

愛される4つの理由／「黄金の味」誕生秘話／「黄金の味」トリビア

<レシピ一例>



[PART2] P26・27

牛肉サラダサンド／変わり回鍋肉／お肉たっぷり酢豚



[PART3] P56・57

【パエリアパーティー】

黄金パエリア／生姜ミルクプリン／シーザーサラダ