

## エバラ食品 2015 年度春夏 シンプルでスマートな内食のスタイルを提案 内食回帰と生鮮連動を応援！

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、2015 年度春夏新商品・リニューアル品と現行商品、プロモーションを通じ、「シンプルでスマートな内食スタイル」を提案いたします。

超高齢化、世帯人数の減少、有職女性の増加を背景としたお客様の食に対するニーズの多様化が進むなかで、消費税増税を契機とした生活防衛意識は、さらに高まるものと思われま

す。厳しい経済環境のなかで、お客様のお金と時間に対するコスト意識は高まる一方、節約意識だけではなく、健康でおいしい食事を自らの工夫で、“賢く、楽しく暮らす内食回帰”へ変化しつつあります。

**健康的でおいしい日々のメニューは安価で作るのも簡単。**

**そのメニューは時間もかからず調理も難しくない。**

**そこから始まる“食事”は、とてもセンスが良くて気持ちが良い。**

エバラ食品は、こうした食のスタイルを望むお客様が各年代層で増大していると考え、価値ある商品のご提案はもちろん、現行商品でもさらなるお役立ちにつながる良質なプロモーションを強化し、上質な食のスタイルを提案する「シンプルでスマートな内食スタイル」を提案いたします。

### (1) 時代に合ったハレの日メニュー・日常のメニュー提案を強化

「黄金の味」をはじめとする肉まわり調味料群では、家庭の焼肉がさらに楽しくなる「ハレの日メニュー」、平日のおかずが簡単に作れる「日常メニュー」の提案を強化いたします。

ハレの日メニューでは、ゴールデンウィークや母の日、父の日、お盆、焼肉の日（8月29日）などに向け、近年人気が高い牛うす切り肉と野菜がたっぷり摂れる“野菜たっぷり焼肉”を、日常メニューでは、安価な鶏もも肉、豚こま切れ肉を使った「からあげ」や「肉野菜炒め」を TVCM で訴求いたします。

ステーキの登場頻度が高い父の日には、昨年に引き続き、“おろしのたれ”でステーキ”を TVCM で提案。また、冷しゃぶも訴求し、黄金の味と合わせて、さまざまな食スタイル・生活シーンに対応していきます。

さらに、新商品として「焼肉のたれ こだわり食感」（中辛・塩レモン）、「十和田バラ焼きのたれ」を発売いたします。

「焼肉のたれ こだわり食感」は、野菜やフルーツをたっぷり加えた具材感のある焼肉のたれ。ペースト状になっており、液だれしないので野菜や肉にそのまま乗せ、巻いて食べる“手巻き焼肉”や、ステーキの薬味だれ、おにぎりの具、チャーハンの味付け、カルパッチョなど、さまざまな料理にもお使いいただけます。

「十和田バラ焼きのたれ」は、「十和田バラ焼きゼミナール」監修による「B-1 グランプリ」公認商品。フライパンで、タマネギと牛バラ肉をからめ焼くだけで、人気のご当地グルメ“十和田バラ焼き”が家庭で楽しめます。



## (2) 春夏も「プチッと成功体験」を拡大！「家族でも一人でも手軽に使える調味料」へ

ポーション容器を採用した「プチッと鍋」は、1人分から人数に合わせてさまざまなシーンで鍋が楽しめる点や、1回ごとに使い切れるフレッシュ感、液体調味料ならではの汎用性が支持され、好調な伸びを続けています。「簡単」「便利」「鍋以外の料理にも使いやすい」といった特長から夕食以外の食シーンや鍋以外の料理にも活用されており、通年使用できる調味料として新たな広がりが生まれています。そこで、今年の春夏は「登場頻度が高い麺・ご飯メニュー」を中心に提案。「家族でも一人でも手軽に使える調味料」として訴求していきます。

「炊き込みごはん」「キムチ炒飯」「とんこつ焼うどん」「海鮮ピラフ」「ちゃんぽん風うどん」などのメニューを商品パッケージで訴求。TVCMも積極的に投下し、春夏も「プチッと成功体験」を拡大いたします。



## (3) 「お肉料理に！たれプラス」シリーズに追加アイテム、デザイン刷新＆「浅漬けの素」新提案

「お肉料理に！たれプラス」シリーズは、仕上げにたれをからめて焼くだけの手軽さで、家族が喜ぶメインのお肉料理をフライパンひとつで手軽に作る事ができる、メニュー専用調味料。毎日の献立に悩むお客様にとって、「メニューで調味料を選べる」というベネフィットにも支持をいただいています。ポトルタイプなので、夕食のおかず作りはもちろん、お弁当作りに少量使いたい時やいろいろな食材でアレンジしたい場合など便利にお使いただけます。今回、シリーズ全品をデザイン一新。メニュー写真を大きく、見やすくし、訴求ポイントがより伝わるようにしました。また、魅力的なメニューの選択肢を増やすため、新アイテムとして「鶏の黒胡椒炒めのたれ」を追加。粗挽き黒こしょうの香ばしい香り、やみつきになるスパイシーな味わいでごはんがすすむので、食べ盛りのお子様や、お弁当にもおすすめです。

「浅漬けの素」シリーズでは、「食事は浅漬けでおいしくなる」をキーワードに、浅漬け本来の価値を訴求いたします。古来より漬物は「香の物」と呼ばれ、口中をさっぱりさせ、料理と料理の間の口直しとして、大切な役割を果たしてきました。主菜の味わいを引き立て、食事をより一層おいしく食べるための副菜としての浅漬けを訴求してまいります。



(※商品詳細は各商品リリースをご参照ください)

エバラ食品は「ころも、はずむ、おいしさ。」の実現をめざし、シンプルでスマートな内食スタイルを提案してまいります。

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

エバラ食品工業株式会社 広報室 電話 045-226-0234 / FAX 045-650-9025

■ お客様のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 電話 0120-892-970 (フリーダイヤル)