

クセになるポリポリ食感♪サラダなキムチ 「本技スリムカクテキ」新発売 本技キムチシリーズに新アイテムが登場

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、8 月 24 日（月）より、「エバラCJ」ブランドの「本技（ほんわざ）スリムカクテキ」を全国のチルド食品売り場にて発売いたします。



本技スリムカクテキ

ポリポリとした軽快な食感を楽しむことができる細切りダイコンキムチです。唐辛子、ニンニク、長ネギといった野菜ベースの合わせ調味料“ヤンニョム”と、リンゴやザクロの果実酢を加え、さっぱりとしたうま辛な味わいに仕上げました。サラダ感覚でお楽しみいただけます。



商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
エバラCJ 本技スリムカクテキ	8 月 24 日	200 グラム	298 円（税抜） 322 円（税込）	全国

「本技キムチ」シリーズは、本場韓国の製法で作った、確かな味わいと満足感をお約束するキムチの上質ブランドです。韓国伝統キムチが一番おいしい冬場に分離した特許乳酸菌（CJGN34）を使用し、安定した発酵で、冬季キムチの上質な味わいと素材のうまみを最大限に引き出します。

「本技スリムカクテキ」は、ダイコンを細切りにすることで、今までにないポリポリとした食感を楽しめる細切りダイコンキムチです。唐辛子、ニンニク、長ネギといった野菜ベースの合わせ調味料“ヤンニョム”と、リンゴやザクロの果実酢を加え、さっぱりとしたうま辛な味わいに仕上げました。サラダ感覚でお楽しみいただけます。

また、通常の角切りカクテキとは異なり、細切りにしているので食べやすく、中まで味がしっかりとしみ込んでいます。ごはんのお供としてはもちろんのこと、焼肉やビビンパのトッピングにもおすすめです。



エバラ食品は「本技スリムカクテキ」を発売することで、漬物市場の活性化を図り、新たなおいしさを提供してまいります。

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）