

News Release

こころ、はずむ、おいしさ。

エバラ

2016年7月12日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2016年度 秋冬新商品 ポーション調味料、ボトル入り調味料のラインアップ強化 40ミリリットルポーション容器を初導入し、新たなおいしさを実現

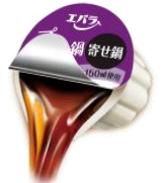
エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：宮崎 遵）は、2016年8月22日（月）より、2016年度秋冬新商品6種8品を全国で発売いたします。

■長期経営ビジョン「Evolution 60」第2ステージがスタート

超高齢化、世帯人数の減少、有職主婦の増大、人口減、社会の成熟化に伴うお客様ニーズの多様化という大きな社会変化が進むなか、当社では創業60周年の2018年度に向けた長期経営ビジョン「Evolution 60」をスタートさせております。「エバラブランドの価値向上」「ニッチ&トップポジションの確立」を基本戦略に、“たれの進化”と“コミュニケーションの進化”を目指し、時代の変化に適合したさらなる価値創造に取り組んでまいります。

第1ステージ（2014～15年度）では、「黄金の味」をはじめとする既存主力商品で新価値を提案するプロモーションを展開し、“コミュニケーションの進化”を軸に、ブランド価値の向上に取り組んでまいりました。また、2013年8月に発売した「プチッと鍋」は小容量・個食ニーズに対応した新たな価値を創出し、順調に拡大を続けています。合わせて、「プチッとステーキ」「プチッとハンバーグ」「プチッとうどんの素」と鍋以外のカテゴリーにもポーション調味料の価値を拡大させています。

2016年度からスタートした第2ステージでは、ポーション調味料による提供価値をより一層、進化させ、さらなる市場拡大を進めてまいります。また、既存主力商品においても時代の変化に適合したブランド価値を実現するため、ラインアップの強化を図ってまいります。



■ポーション調味料に新容量が登場、新たなおいしさを実現

「プチッと」シリーズの市場拡大に対応すると同時に、商品開発、製造技術の幅を広げることで、さらなる価値を提供するため、今年1月、当社栃木工場にポーション調味料専用生産ラインを導入し、「プチッとうどんの素」など20ミリリットル容器を使用したポーション調味料の生産を開始しました。

さらに、今夏には従来約2倍の大きさとなる、40ミリリットル容器を使用したポーション調味料の専用ラインを稼働いたします。

新容量ポーション調味料の商品化第1弾として、長時間煮込んだような濃厚な味わいを実現した「プチッとうどんの素 カレー煮込み」を発売します。また、「すき焼のたれ」「すき焼のたれ マイルド」では、ロングセラーブランドの味わいはそのままに、40ミリリットルポーション容器を採用し、小容量・個食ニーズに対応いたします。

40ミリリットル容器を使用した、新たなポーション調味料の導入により、これまで実現が難しかった味や品質のバリエーションを広げ、新たなおいしさを提供することが可能となりました。今後もポーション調味料で実現できる味や品質の可能性を追求し、お客様の多様なニーズに対応した価値を提供してまいります。



■好調「プチッと鍋」に新アイテム「おでん」「濃厚白湯鍋」が登場

好調な拡大が続く「プチッと鍋」シリーズには、新たに「おでん」をラインアップ。カツオと昆布のうまみをきかせ、まるやかで上品な味わいに仕上げました。大根やたまご、はんぺん、ちくわなど定番の具材はもちろん、お好みの具材を加えた自由自在なアレンジで、自分好みのおでんを手軽に楽しむことができます。1人前から作りたい量に合わせて作ることができるので、夕食時だけでなくランチや、夜食、晩酌などさまざまなシーンに対応することができ、1人から家族や仲間などの大人数まで、おでんの楽しみ方が広がります。

合わせて、既存の「鶏白湯（トリパイタン）鍋」は、品質・パッケージを一新し、「濃厚白湯鍋」として新発売。鶏のうまみが詰まった濃厚な白湯スープに鶏湯（チーユ）を加え、口当たりまるやかな味わいに仕上げました。新アイテムの追加により、既存の「寄せ鍋」「キムチ鍋」「ちゃんこ鍋」「とんこつしょうゆ鍋」「塩鍋」と合わせて、全7品のラインアップとなります。



■人数、シーンに合わせて自在に使える、ボトル入り調味料ならではの価値を拡大

2016年2月に発売以来、ボトル入り中華合わせ調味料「回鍋肉（ホイコーロウ）のたれ」や「青椒肉絲（チンジャオロウスー）のたれ」は、食卓を囲む人数や食シーンに合わせて自在に量が調節できる利便性が支持され、順調に売上げを伸ばしています。今回、新アイテムとして「麻婆豆腐（マーボートウフ）のたれ 中辛」を発売。家族が集まる時の大皿料理、1人で食べるお昼ごはん、お弁当のおかずなど、さまざまなシーンで手軽に本格的な中華料理が楽しめます。



「お肉料理に！たれプラス」シリーズは、「鶏の黒酢あんのたれ」を追加ラインアップ。外食店でも人気のメニューが、素焼きした鶏肉にたれをからめて焼くだけで、フライパンひとつで手軽に作ることができます。「たれプラス」シリーズは、今回のアイテム追加により、豚肉メニュー3アイテムと鶏肉メニュー5アイテムの全8品のラインアップとなります。

プロモーション展開（一部）

・8月29日「焼肉の日」を継続訴求！

昨年に続き、今年も8月29日「焼肉の日」（制定：事業協同組合 全国焼肉協会）に合わせ、焼肉の魅力を訴求いたします。今年はグルメライフスタイル誌「東京カレンダー」とのコラボにより、WEBサイト「黄金カレンダー」を立ち上げ、「家焼肉」が楽しくなるさまざまな情報を発信し、「ごはんがすすむ黄金比」を見つけ出します。また、スーパーの店頭でも専用ツールを使い、売場の活性化を図ります。

URL：<http://www.ebarafoods.com/sp/ohgon-calendar/>

・鍋シーズンを盛り上げる！CM・店頭プロモーションを強化

新アイテムの「プチッと鍋 おでん」では、1人分から大人数まで人数に合わせて作ることができ、お好みに合わせて自由自在にアレンジできる特長を生かし、電子レンジで作れる簡単おでんや、丸ごと野菜を使い、素材のうまみを生かした“ベジおでん”など、さまざまな楽しみ方を提案。40ミリリットルポーション容器が加わった「すき焼のたれ」は、年末年始の最需要期に向けてハレの日・平日の両面からメニュー訴求を強化いたします。



・“たっぷりも、ちょこっとも、これ1本！” ラクラクお弁当づくりを提案

新アイテムが加わり、ラインアップを強化した「たれプラス」シリーズとボトル入り中華合わせ調味料シリーズでは、お弁当メニューの提案を強化いたします。フライパンで炒めあわせるだけで簡単におかずができ、量が調節しやすいボトルタイプなのでお弁当に“ちょこっ”使いたいときに便利に活用できる商品特長を訴求いたします。



(※商品詳細は各商品リリースをご参照ください)

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）