

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 小分けタイプの「すき焼のたれ」「すき焼のたれ マイルド」発売 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

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、ロングセラーの味わいはそのままに、新たに40ミリリットルポーション容器を採用した「すき焼のたれ」「すき焼のたれ マイルド」プチサイズを全国で発売いたします。



すき焼のたれ

本醸造しょうゆをベースに、砂糖の甘みとカツオのうまみを絶妙なバランスでブレンドしたコクのあるたれです。40ミリリットルポーション容器を採用した小分けタイプなので、1～2人で楽しむすき焼きや、和風メニューの味付けにも便利です。



すき焼のたれ マイルド

本醸造しょうゆをベースに、砂糖の甘みとカツオのうまみを絶妙なバランスでブレンドしたまろやかな甘さのたれです。40ミリリットルポーション容器を採用した小分けタイプなので、1～2人で楽しむすき焼きや、和風メニューの味付けにも便利です。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
すき焼のたれ	8月22日	43グラム×4個	240円（税抜）	全国
すき焼のたれマイルド		43グラム×4個	260円（税込）	

今回、長年のご愛顧をいただいている「すき焼のたれ」「すき焼のたれ マイルド」の味・品質はそのままに、新たに40ミリリットルポーション容器を採用した、「小分けタイプ」のプチサイズを発売いたします。

本品1個で、約60～100グラムの肉（すき焼き用の肉2～3枚）の味付けが可能です。すき焼きはもちろん、肉じゃがなどの煮物、親子丼、照り焼きなど和風メニューの味付けや、夜食、お弁当など少量のメニューをさっと作りたいたいときなど、さまざまなシーンで便利にお使いいただけます。

当社が「すき焼のたれ」を発売したのは1969年。当時、関東のすき焼き専門店では、味を均一にするために割り下が使われていました。家庭では、しょうゆ、砂糖、酒、みりんなどで味付けするのが一般的で、さじ加減ひとつで味が変わってしまうという不満がありました。この点に着目し、味を均一にでき、失敗しない割り下として、「すき焼のたれ」を開発しました。

また、割り下を使う習慣のない関西の味覚に合わせ、だしのうまみと甘みを強くした「すき焼のたれ マイルド」を1987年に発売。味覚のエリア性に合わせた試食販売や、肉じゃがなどの和風メニューにも幅広く使える汎用性への提案を重ね、「すき焼のたれ」「すき焼のたれ マイルド」は、今日に至るロングセラー商品となっています。

小容量・個食ニーズに対応する40ミリリットルポーション容器を採用したプチサイズの投入により、「すき焼のたれ」ブランドのさらなる活性化を図ります。

エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、鍋料理の可能性を広げ、鍋を通年の家庭料理にしてみたいです。

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)