

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 簡単調理が好評の「お肉料理に！たれプラス」シリーズ 「鶏の黒酢あんのたれ」新発売

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、「お肉料理に！たれプラス」シリーズに「鶏の黒酢あんのたれ」を追加ラインアップし、全国で発売いたします。



鶏の黒酢あんのたれ

本醸造しょうゆをベースに玄米黒酢を加え、黒みつと本みりんを合わせることで、まろやかな酸味とコク深い甘さに仕上げました。

これ1本でとろみ付けができるので、片栗粉を用意する必要がありません。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
鶏の黒酢あんのたれ	8月22日	225グラム	210円（税抜） 227円（税込）	全国

「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作ることができる、メニュー専用調味料です。量が自在に調節できるペットボトル入りなので、夕食のおかず作りはもちろん、少量だけ使いたいお弁当作りや好みの食材を加えてアレンジしたい場合など、さまざまなシーンでお使いいただけます。今回、「鶏の黒酢あんのたれ」を発売することで、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。

「鶏の黒酢あんのたれ」は、素焼きした鶏肉にたれをからめて焼くだけで、「鶏の黒酢あん」をフライパン一つで手軽に作ることができます。本醸造しょうゆをベースに風味豊かな玄米黒酢を加え、黒みつと本みりんを合わせることで、まろやかな酸味とコク深い甘さに仕上げました。これ1本で味付けだけでなく、とろみ付けもできるので、片栗粉を用意する必要がなく、とろみ付けに失敗することもあります。また、濃厚な味わいの「あん」がしっかりと食材にからむため、冷めてもおいしくお召し上がりいただけます。

鶏肉の年間消費量は年々拡大しており、牛や豚と比べて低脂肪で高たんぱくな点からも注目されています。「鶏の黒酢あん」は外食店でも人気メニューであり、黒酢のもつ健康感から、家族に食べさせたいメニューとしてニーズが高まっています。



エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、たれで新しい肉料理の可能性を広げ、家庭料理を簡単においしくする商品をお届けしてまいります。

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)