

2016年7月25日

エバラ食品工業株式会社

いつでも食べごろ、すっぱくなりにくい！

エバラCJ「^{ぜいたく}金の贅沢キムチ」デザインを刷新 7種の熟成塩辛を使用した、ぜいたくな国産プレミアムキムチ

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、「エバラCJ」ブランドの「金の贅沢キムチ」のパッケージを2016年8月出荷分より順次リニューアルいたします。

新デザイン



新デザイン（側面）



金の贅沢キムチ

こだわりの食材・製法で仕上げた国産プレミアムキムチです。

7種の魚介類から作った熟成塩辛、2種類のニンニク、2種類の唐辛子を使用しており、濃厚なうまみと後を引く辛さが特長。着色料不使用。便利な食べきりサイズ2個パック。

商品名	内容量	小売参考価格
エバラCJ 金の贅沢キムチ	100グラム×2	355円（税抜） 384円（税込）

「金の贅沢キムチ」は、こだわりの食材・製法で仕上げた国産プレミアムキムチです。「エバラCJ」ブランドが培ってきた、本場韓国の製法による本格的な味わいはそのままに、国産白菜を使用し、国内工場生産いたしました。

7種類の魚介類（エビ、イカ、イワシ、カンダリ、タチウオ、イシモチ、サツパ）から作った熟成塩辛を使用した合わせ調味料（ヤンニョム）で白菜を漬けることで、コク深く濃厚なうまみのキムチに仕上げました。おろしニンニクと揚げニンニクを使い、力強いうまみと香りを引き出しています。また、粗びきと粉末状の2つの唐辛子を使用しているため、口に入れた瞬間から後味にいたるまで、後を引く辛さが持続します。着色料は使用しておらず、唐辛子の自然で鮮やかな色合いと味わいを生かしています。100グラムの食べきりサイズを2個セットにしており、いつでも開けたてのおいしさをお楽しみいただけます。

今回、「すっぱくなりにくい」という本品が持つ商品特長と、キムチと同時に食卓に並ぶことの多い“焼肉”の写真をパッケージに追加することで、購入頻度のアップを狙います。

エバラ食品では、国産プレミアムキムチの市場拡大に向けた新たな取り組みとして、2015年6月より「金の贅沢キムチ」を発売し、首都圏、関西、九州と販売エリアを拡大してまいりました。韓国伝統キムチが一番おいしい冬場に分離した乳酸菌（CJGN34：特許取得済み）を使用しており、食べごろのおいしさが続くため、強い酸味を好まない方でもおいしくお召しあがりいただけます。また、その本格的な味わいが、ワンランク上のおいしさを求めるお客様から高いご評価をいただいています。



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）