

2016年7月25日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 業務用新商品 「赤い肉なべの素 コチュジャン味」「白い肉なべの素 とんこつ生姜味」新発売 見た目にもインパクトのあるメニューを実現！

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2日（火）より、業務用商品「赤い肉なべの素 コチュジャン味」と「白い肉なべの素 とんこつ生姜味」を全国で発売いたします。



赤い肉なべの素
コチュジャン味

本醸造しょうゆとみそをベースに、ごま油、ニンニクの風味とコチュジャン、豆板醤（トウバンジャン）、唐辛子の辛みを加えた、食欲をそそる味わい。



白い肉なべの素
とんこつ生姜味

とんこつスープのうまみにショウガ、ニンニクの風味とコショウの刺激的な辛さを加えた食欲をそそる、うま辛い味わい。

品名	発売日	内容量	入数	発売地区
赤い肉なべの素 コチュジャン味	8月2日(火)	1リットル	1ケース	全国
白い肉なべの素 とんこつ生姜味			6本入り	

「赤い肉なべの素 コチュジャン味」と「白い肉なべの素 とんこつ生姜味」は、希釈するだけの手軽さで“肉なべ”を作ることができる、鍋スープの素です。

「赤い肉なべの素 コチュジャン味」は、本醸造しょうゆとみそをベースに、ごま油、ニンニクの風味とコチュジャン、豆板醤、唐辛子の辛みを加えた、食欲をそそる味わいが特長です。「白い肉なべの素 とんこつ生姜味」は、とんこつスープのうまみにショウガ、ニンニクの風味とコショウの刺激的な辛さを加え、食欲をそそる、うま辛い味わいに仕上げました。

“肉なべ”とは、少量のスープで肉と野菜を煮焼きにする鍋料理です。濃厚な味付けのスープに具材のうまみが溶け込み、食べ応えのある鍋が味わえます。また、肉をタワー状に盛り付けることで見た目にもインパクトのあるメニューが完成します。食材にしっかりとうまみがからむため、野菜炒めやあえもの、焼きそば、丼など、鍋以外のさまざまなメニューにもお使いいただけます。

使い方は、本品1に対しお湯またはがらスープ2~3で希釈してご使用ください。1人前なら本品30ミリリットルに対して、お湯またはがらスープ60~90ミリリットルとなります。1本1リットルで約33人分の“肉なべ”を作ることができます。



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

業務用ユーザー専用サイト

レシピ検索など
外食店の
メニュー作りの
応援サイト



<http://www.ebarafoods.com/e-net/>