

2016年8月24日

エバラ食品工業株式会社

3種の野菜食感がクセになる エバラCJ「本技シャキシヤキムチ」新発売 白菜・ダイコン・ニンジンの食感を生かした本格キムチ

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「本技（ほんわざ）シャキシヤキムチ」を8月31日（水）より全国のチルド食品売り場にて発売いたします。



本技シャキシヤキムチ

白菜・ダイコン・ニンジンの3種の野菜を使用した、シャキシヤキとした素材の食感を楽しむことができるキムチです。こだわりの合わせ調味料“ヤンニョム”を従来より多く使用し、さっぱりとしながらもうまみのある味わいに仕上げました。



商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
エバラCJ 本技シャキシヤキムチ	8月31日	280グラム	349円（税抜） 377円（税込）	全国

「本技シャキシヤキムチ」は白菜・ダイコン・ニンジンの3種の野菜をバランスよく混ぜ合わせ、シャキシヤキとした食感を楽しむことができるキムチです。白菜は小切り、ダイコンは細切り、ニンジン千切りと、それぞれの野菜に合わせた切り方をする事で、野菜の食感を生かしました。また、こだわりの合わせ調味料“ヤンニョム”を従来品より約10パーセント多く使用し、リンゴやザクロの果実酢を加えることで、さっぱりとしながらもうまみのあるキムチに仕上げました。

野菜を食べやすい大きさにカットしているため、そのままごはんに乗せるのはもちろん、ビビンバや焼肉、豆腐、サラダなどにトッピングしたり、いため物や鍋物に加えてもおおいしくお召し上がりいただけます。

「本技キムチ」シリーズは、本場韓国の製法で作ったキムチのブランドです。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、安定した発酵で素材のうまみを最大限に引き出します。今回「本技シャキシヤキムチ」を発売することで、合計4品のラインアップとなります。

■「本技キムチ」シリーズのラインアップ



本技おいしいキムチ 本技凄旨キムチ 本技スリムカクテキ 本技シャキシヤキムチ

エバラ食品は「本技キムチ」シリーズで漬物市場の活性化を図り、新たなおいしさを提供してまいります。

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)