

## エバラ食品 2017年春夏新商品 ポーション調味料を拡充、主力ブランドもさらなる進化を お客様ニーズの多様化に対応した商品・プロモーションを展開

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、2017年2月13日（月）より、2017年春夏新商品6種7品・リニューアル1種3品を全国で発売いたします。

### ■時代の変化に適合した価値を創造

超高齢化、世帯人数の減少、有職主婦の増大、人口減、社会の成熟化に伴うお客様ニーズの多様化という大きな社会変化が進むなか、当社では創業60周年の2018年度に向けた長期経営ビジョン「Evolution 60」を策定しております。「エバラブランドの価値向上」「ニッチ&トップポジションの確立」を基本戦略に、“たれの進化”と“コミュニケーションの進化”を目指し、時代の変化に適合したさらなる価値創造に取り組んでまいります。

第2ステージ（2016～17年度）では、ポーション調味料のさらなる拡充を図ると同時に、「黄金の味」などの既存主力商品についても、時代に適合した新たな価値の創出に取り組みます。「黄金の味」では、コミュニケーション施策を強化し、原点である焼肉の魅力や「黄金の味」が持つ独自のブランド価値を訴求しています。合わせて、テレビCM、店頭プロモーションに加え、Web・SNS等のデジタルマーケティング施策も展開し、さらなるコミュニケーションの進化を目指してまいります。

2017年春夏新商品では、主力ブランド「黄金の味」「おろしのたれ」から、ポーション容器を採用した小分けタイプを発売。好評の「プチッと調味料」では新たなシリーズとして、どんぶりメニューが1人分から手軽に作れる「プチッとどんぶり 親子丼」「同 牛丼」を発売。また「プチッとうどんの素」シリーズには、「同 棒棒鶏（バンバンジー）風」を追加。ボトル入り中華合わせ調味料シリーズは、新アイテム「エビチリのたれ」を追加。さらに、「浅漬けの素」シリーズは、「浅漬けの素 さわやか甘酢」を追加するとともに、シリーズ全品のパッケージをリニューアルいたします。



## ■少量・使いきりニーズに対応、「黄金の味」「おろしのたれ」プチサイズ

主カブランドの「黄金の味」「おろしのたれ」は、ポーション容器を採用した、使いやすい1人分ずつの小分けタイプのプチサイズを発売。単身・2人世帯の増加を背景に、高まる少量・使いきりニーズに対応した小分けタイプをラインアップし、幅広く多様なニーズに対応することで家庭の焼肉シーンを積極的に拡大してまいります。



## ■1人分のどんぶりが手軽に！「プチッとどんぶり」新登場

「プチッと調味料」は、人数、シーンに合わせて“1個で1人前”のメニューが簡単に作れる点に支持をいただき、好調に売上が拡大しています。今回、新たに「プチッとどんぶり 親子丼」「同 牛丼」を加え、ラインアップを強化。個食・使いきりニーズに対応できるだけでなく、家族の好みに合わせたアレンジメニューが自由自在に楽しめます。

「プチッとうどんの素」シリーズには、新たに「プチッとうどんの素 棒棒鶏風」を追加。ゆでたうどんに好みの具材をのせて、あえるだけの手軽さで、“棒棒鶏風うどん”を味わうことができます。また、昨年同様、「同 和風おろし」を春夏の季節限定で発売します。

## ■ボトル入り中華合わせ調味料シリーズに「エビチリのたれ」

ボトル入り中華合わせ調味料シリーズは、「回鍋肉（ホイコーロウ）のたれ」「青椒肉絲（チンジャオロウスー）のたれ」「麻婆豆腐（マーボトウフ）のたれ 中辛」に続き、「エビチリのたれ」を追加。家族が集まる時の大皿料理、1人で食べるお昼ごはん、お弁当のおかずなど、さまざまなシーンで手軽に中華料理が楽しめます。



## ■サラダ感覚で野菜を楽しめる！「浅漬けの素」新アイテム・パッケージ刷新

「浅漬けの素」シリーズは、お好みの野菜を漬けるだけで、彩りの良い副菜を手軽に作ることができる「野菜漬け込み用調味料」です。今回、パプリカやトマトといった鮮やかな彩りの食材を使用し、キューブやスティック状にカットすることで、“サラダ感覚で野菜を楽しむことができる調味料”として訴求。新アイテム「浅漬けの素 さわやか甘酢」を加え、「同 レギュラー」「同 昆布だし」「同 鰹だし」の全4品のラインアップで展開します。



## プロモーション展開（一部）

### ・ゴールデンウィーク・父の日プロモーション

「黄金の味」は、焼肉・バーベキューの需要が高まるゴールデンウィークに向けて、テレビCMや店頭プロモーションを予定。新たにプチサイズをラインアップし、焼肉・バーベキュー訴求を継続して強化することにより、需要期をさらに盛り上げます。父の日に向けては、「おろしのたれ」でのステーキ、冷しゃぶ訴求を継続。量販店向けに店頭ツールを作成し、売り場からハレの日のごちそうメニューを提案します。

### ・カラフルに美味しく！“魅せる浅漬け”メニュー提案

カレーやハンバーグなど、子どもに人気の高いメニューと組み合わせ、食卓を彩るカラフルな“魅せる浅漬け”メニューを訴求します。また、常備菜として作り置きし、毎日活用できる「浅漬け活用術」や、トーストにのせたり、おにぎりの具にするなど、朝食にもぴったりのメニューを提案。カラフルで彩りの良い、お役立ちメニューを訴求いたします。



(※商品詳細は各商品リリースをご参照ください)

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）