

エバラ食品 2017年春夏新商品・リニューアル品 「浅漬けの素 さわやか甘酢」新発売 「浅漬けの素」シリーズのパッケージデザインを一新

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、「浅漬けの素」シリーズに「浅漬けの素 さわやか甘酢」を追加ラインアップし、全国で発売いたします。また、あわせてシリーズ全品のパッケージデザインをリニューアルし、順次切り替えを実施いたします。



浅漬けの素 さわやか甘酢

フルーティーなリンゴ酢をベースに、玄米黒酢のコクと国産昆布のうまみを加えました。すっきりとした甘さの中にも、やわらかな酸味のある味わいが特長です。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
浅漬けの素 さわやか甘酢	2月13日	500ミリリットル	280円（税抜） 303円（税込）	全国

「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「野菜漬け込み調味料」です。今回、「浅漬けの素 さわやか甘酢」を発売することで、「同 レギュラー」「同 昆布だし」「同 鰹だし」の全4品のラインアップとなります。

「浅漬けの素 さわやか甘酢」は、フルーティーなリンゴ酢をベースに、玄米黒酢のコクと国産昆布のうまみを加え、すっきりとした甘さの中にも、やわらかな酸味のある味わいに仕上げました。使い方は、お好みの大きさに切った野菜と本品をポリエチレン袋に入れ、軽くもんでから冷蔵庫で30分置いたらできあがりです。漬物としてだけでなく、“わかめの酢の物”や“ピクルス”などにも使用していただけます。

近年の健康志向の高まりを受け、“野菜の甘酢漬け”や“ピクルス”といったメニューの食卓登場頻度は伸長傾向にあります。酸味の強すぎない「浅漬けの素 さわやか甘酢」は、お子様にも食べやすく、洋食メニューとの相性もよい味わいとなっています。

今回リニューアルする「浅漬けの素」シリーズの新パッケージには、一般的に使われる漬物食材だけでなく、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ています。また、野菜をキューブやスティック状にカットした写真を採用することで、“サラダ感覚で野菜を楽しむことができる調味料”として訴求してまいります。

エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、“たれ”で野菜をもっと身近なものに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)