

2017年2月6日

エバラ食品工業株式会社

## エバラ食品 業務用新商品 「鶏そばスープ」「冷たい肉そばのつゆ」新発売 肉と麺に着目した新しい冷やし麺メニューを提案！

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、業務用商品「鶏そばスープ」「冷たい肉そばのつゆ」を全国で発売いたします。



### 鶏そばスープ

鶏のうまみに魚介だし（煮干し、さば節、かつお節）の風味を合わせ、味わい深くまろやかに仕上げた「鶏そばスープ」です。そばをはじめ、うどん、中華麺などの麺類全般にお使いいただけます。



### 冷たい肉そばのつゆ

しょうゆをベースに魚介だしの風味と肉のうまみを加え、ラー油でピリッと辛く仕上げました。そばはもちろん、お肉もおいしく食べることができる「つけつゆ」を簡単につくることができます。

品名	発売日	内容量	入数	発売地区
鶏そばスープ	2月13日（月）	1リットル	1ケース 6本入り	全国
冷たい肉そばのつゆ		1,580グラム		

「鶏そばスープ」「冷たい肉そばのつゆ」は、希釈するだけで、肉と麺がおいしく食べられる“冷たい肉そば”を作ることができる冷やし麺用調味料です。

「鶏そばスープ」は、山形の郷土料理“肉そば”をヒントに、鶏のうまみに魚介だし（煮干し、さば節、かつお節）の風味を合わせ、味わい深くまろやかに仕上げました。そばをはじめ、うどん、中華麺などの麺類全般にお使いいただけるほか、冷やしかけそば、冷やし中華、ませそばなど、スープの希釈を変えることで幅広いメニューにお使いいただけます。使い方は、本品1に対し、冷水6で希釈してご使用ください。お湯またはがらスープで希釈すると、温かいスープとしてもお使いいただけます。

“冷たい肉そば”は、山盛りのそばにたっぷりの豚肉、きざんだネギやノリ、ゴマなどをトッピングしたメニューで、満点の食べ応えと見た目のインパクトから人気広がりがつあります。「冷たい肉そばのつゆ」は、しょうゆをベースに魚介だしの風味と肉のうまみを加え、ラー油でピリッと辛く仕上げました。そばはもちろん、中華麺にもお使いいただけ、麺とお肉をおいしく食べることができる「つけつゆ」を簡単につくることができます。使い方は、本品1に対し、冷水1で希釈してご使用ください。



冷やし鶏そば



冷たい肉そば

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/>