

2017年3月6日

エバラ食品工業株式会社

カニのうまみをプラス！9種の魚介類を使用した国産プレミアムキムチ ぜいたく エバラCJ「金の贅沢キムチ」リニューアル

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「金の贅沢キムチ」に新たにカニのうまみを加え、よりコク深く、ぜいたくな味わいにリニューアルするとともに、パッケージデザインを変更し、3月13日（月）より全国で発売いたします。

旧デザイン



新デザイン（全3種）



金の贅沢キムチ

こだわりの食材・製法で仕上げた国産プレミアムキムチです。7種の魚介類から作った熟成塩辛にマグロとカニのうまみをきかせました。2種類のニンニク、2種類の唐辛子を使用しており、濃厚なうまみと後を引く辛さが特長です。着色料不使用。便利な食べきりサイズ2個パック。

商品名	内容量	小売参考価格		発売地区
		現行	新価格	
エバラCJ 金の贅沢キムチ	100グラム×2	355円（税抜） 384円（税込）	298円（税抜） 322円（税込）	全国

「金の贅沢キムチ」は、こだわりの食材・製法で仕上げた国産プレミアムキムチです。本場韓国の製法による本格的な味わいはそのままに、国産白菜を使用し、国内工場で生産いたしました。7種類の魚介類（エビ、イカ、イワシ、カンダリ、タチウオ、イシモチ、サツパ）から作った熟成塩辛を使用した合わせ調味料（ヤンニョム）に、マグロのうまみ、そして新たにカニのうまみを加えました。ぜいたくに仕上げたヤンニョムを使って白菜を漬けることで、コク深く濃厚な味わいのキムチとなっています。また、おろしニンニクと揚げニンニクが力強いうまみと香りを引き出し、粗びきと粉末という形状の異なる2つの唐辛子が口に入れた瞬間から後味にいたるまで、後を引く辛さを演出します。着色料を使用せず、唐辛子の自然で鮮やかな色合いと味わいを生かしています。100グラムの食べきりサイズを2個セットにしており、いつでも開けたてのおいしさをお楽しみいただけます。

今回、品質のリニューアルを行うと同時に、より多くのお客様にお買い求めいただけるよう価格を見直し、また家飲みのおつまみにも最適であることを訴求するためパッケージデザインを変更いたします。デザインは3種あり、①品質の高さとカニのうまみをプラスしたことを訴求するデザイン、②ビールや焼肉との相性の良さを訴求するデザイン、③ごほうび消費を促すデザインとなっています。

本品は、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）を使用しており、食べごろのおいしさが続くため、強い酸味を好まない方でもおいしくお召しあがりいただけます。また、その本格的な味わいが、ワンランク上のおいしさを求めるお客様から高いご評価をいただいています。

エバラ食品は、「金の贅沢キムチ」をリニューアルすることで、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）