

2017年7月12日
エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2017年 秋冬新商品 こだわりの素材で、特別な日をちょっとぜいたくに 「おもてなしのすき焼わりした」新発売

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8月7日（月）より、「おもてなしのすき焼わりした」を全国で発売いたします。



おもてなしのすき焼わりした

天然醸造木桶（きおけ）しょうゆの薫り高い味わいとコクのあるたまりしょうゆを基調に、希少糖と日高産昆布だしを合わせ、芳醇で口当たり柔らかなやさしい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
おもてなしのすき焼わりした	8月7日	400ミリリットル	520円(税抜) 562円(税込)	全国

「おもてなしのすき焼わりした」は、こだわりの素材を使用し、使うだけで大切な人をもてなすことができる「おもてなし肉調味料」です。

国の登録有形文化財に指定されている天然醸造蔵で仕込んだ木桶仕込みしょうゆに、濃厚でコクのあるたまりしょうゆ、次世代の甘味料として期待されている希少糖と、こだわりぬいた素材を合わせて、芳醇で口当たり柔らかなやさしい味に仕上げました。

食塩分も25%オフ（※当社比）となっており、素材にこだわりつつも、甘すぎず、くどくない“まあるい、おいしさ”を実現しています。

近年、特別な日やイベントを上質な味わいととも楽しむプレミアム消費が拡大しています。また、すき焼きは誕生日や記念日などの特別な日に、家族や親しい人と一緒に食べたい肉料理として人気の高いメニューとなっております。

「おもてなしのすき焼わりした」を発売することで、特別な日を親しい人と一緒に、ちょっとぜいたくに楽しむ“おもてなしシーン”を創出し、すき焼のたれ市場のさらなる活性化を図ってまいります。

エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、鍋料理の可能性を広げ、鍋を通年の家庭料理にしてみたいです。

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)