

エバラ食品 2018年 春夏新商品・リニューアル品 具材たっぷり「たまねぎのたれ」新発売 「おろしのたれ」シリーズのパッケージデザインリニューアル

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、2018年2月9日（金）より、「たまねぎのたれ」を全国で発売いたします。また、「おろしのたれ」「おいしいごまだれ」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します。



たまねぎのたれ

かつお節と昆布のうまみに、しょうゆ、かんきつ果汁、たっぷりのタマネギを加えて、さっぱりとした和風のやさしい味わいに仕上げた具材入り焼肉のたれです。3種のタマネギを使用することで、タマネギの自然な甘さとシャキシャキとした食感を楽しめます。化学調味料無添加。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
たまねぎのたれ	2月9日	270グラム	290円（税抜） 314円（税込）	全国

「たまねぎのたれ」は、かつお節と昆布のうまみに、しょうゆ、かんきつ果汁、たっぷりのタマネギを加えて、さっぱりとした和風のやさしい味わいに仕上げた具材入り焼肉のたれです。3種のタマネギ（すりおろしタマネギ、乾燥タマネギ、オニオンソテー）を使用することで、タマネギの自然な甘さとシャキシャキとした食感、食欲をそそる香りが楽しめます。化学調味料は使用しておりません。たっぷりとしたタマネギの具材感があり、焼肉につけて食べるだけでなく、冷しゃぶやハンバーグにかけたり、ゆでた野菜にあえたりするなど、さまざまなメニューにお使いいただけます。

今回、「おろしのたれ」シリーズ4品を“たっぷりに入った野菜の具材感でさまざまなお肉料理をさらにおいしく食べられる肉用調味料”としてグループ化し、統一感のあるパッケージデザインにすることで、店頭における視認性の向上を図るとともに、選べる楽しさを訴求します。

エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、たれで新しい肉料理の可能性を広げ、家庭料理を簡単においしくする商品をお届けしてまいります。

■「おろしのたれ」シリーズ

デザインリニューアル



おろしのたれ



にんにくのたれ



たまねぎのたれ

デザインリニューアル



おいしいごまだれ

■「おろしのたれ」シリーズの味の特徴と訴求メニュー

“焼肉”や“冷しゃぶ”を共通メニューとしながら、牛・豚・鶏・ひき肉などの素材に合わせた肉料理のメニューを提案します。具材感たっぷりのたれをかけるだけで、手作り感のあるメニューが手軽に完成します。



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)