

2019年1月11日

エバラ食品工業株式会社

## エバラ食品 2019年 春夏新商品・リニューアル品 肉まわり調味料、ポーション調味料カテゴリーを強化 好調な精肉消費、多様化が進む食シーンに対応

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、2019年2月8日（金）より、2019年春夏新商品5種9品・リニューアル2種4品を全国で発売いたします。

### ■ “たれの進化”と“コミュニケーションの進化”を目指し、さらなる価値創造へ

超高齢化、世帯人数の減少、共働き世帯の増加、人口減、社会の成熟化に伴うお客様ニーズの多様化という大きな社会変化が進むなか、当社では長期経営ビジョン「Evolution 60」に掲げた「エバラブランドの価値向上」「ニッチ&トップポジションの確立」を基本戦略に、“たれの進化”と“コミュニケーションの進化”を目指し、時代の変化に適合したさらなる価値創造に取り組んでおります。

2019年度春夏新商品では、全世代で消費拡大が続く好調な精肉需要に対応し、肉まわり調味料を強化。焼肉のたれから「極旨焼肉のたれ（甘口・中辛）」「減塩 焼肉のたれ 醤油味」、ステーキソースでは「プチッとステーキ」シリーズをリニューアルし、新アイテム「グレイビーソース」を追加、ボトルタイプの「ステーキ御膳」シリーズも刷新。ポーション調味料では、「プチッとうどん」シリーズを一新して新発売し、「プチッとごはんズ」には新アイテム「あさりバター風味」を追加。プチッと体験のさらなる拡大を図り、時代に適応した新たな価値の創出を目指します。

超大型連休

ハレの日・団らん  
機会の増加

TPP11・日欧 EPA  
精肉消費の拡大

ワークスタイル  
ライフスタイルの多様化

ハレ消費の拡大

精肉需要の拡大

時短・簡便ニーズの拡大

「ちょうどよい」消費  
(気分・量・シーン etc)

### 肉まわり調味料

#### 焼肉のたれ



新商品



#### ステーキソース

新商品・リニューアル



#### プロモーション（一部）



TPP や超大型連休など消費拡大の機会を捉え、「黄金の味」を中心に、焼肉・肉料理を身近に楽しむ提案を強化します。



#### エバラ肉祭り！

### ポーション調味料カテゴリー

#### プチッとうどん

新商品



#### プチッとごはんズ

新商品



#### プチッと鍋 汎用・夏鍋提案



ポーションタイプの液体調味料なので、水にサッと溶かすだけで冷たい鍋メニューが簡単に作れます。暑い日の「冷やし鍋」や、冷房で冷えた体をあたためる「あったか鍋」など夏場の鍋提案を強化します。

## ■ 肉まわり調味料カテゴリ、焼肉のたれ・ステーキソースのラインアップ強化

精肉需要が好調に拡大するなか、家庭の焼肉・肉料理にも多様なニーズが生まれています。普段使いのお肉にも濃厚なコクとやさしい甘みでリッチなおいしさが楽しめる新定番のたれとして「極旨焼肉のたれ 甘口」「同 中辛」を発売。あわせて、ロングセラー商品「焼肉のたれ 醤油味」の味わいはそのままに、食塩分を30%カットした「減塩 焼肉のたれ 醤油味」を全国発売し、塩分の摂りすぎに配慮しながら焼肉や肉料理を楽しみたい健康ニーズに対応します。焼肉のたれのラインアップを拡充することにより、「黄金の味」「焼肉のたれ」「おろしのたれ」などの定番ブランドとともに家庭で焼肉や肉料理をさらに身近に楽しむ提案を強化します。



極旨焼肉のたれ 減塩焼肉のたれ

赤身肉の需要拡大に伴い、ステーキの食卓登場頻度も上昇しており、関税引き下げによりさらなる消費の活性化が予想されています。1人前から手軽にステーキを楽しめる「プチッとステーキ」シリーズに新アイテム「グレイビーソース」を加え、あわせてシリーズパッケージを刷新。ボトル入りの「ステーキ御膳」シリーズは品質・パッケージを刷新します。ハレの日のごちそうステーキからカジュアルに楽しむお手軽ステーキまで、さまざまなシーンに対応したラインアップに拡充し、ステーキをより身近に楽しめる提案を強化します。



プチッとステーキ ステーキ御膳

2019年は、TPP11や日欧EPAの発効により、輸入肉のさらなる消費拡大が見込まれます。また、焼肉の需要シーズンである5月には超大型連休の「スーパーゴールデンウィーク」が予定され、焼肉、ステーキ、バーベキューなどのメニューを楽しむ機会もさらに増える見通しです。当社では、「エバラ肉祭り！」と題し、春先から秋口にかけて「黄金の味」を中心とする大型プロモーションを実施し、テレビCM、店頭販促、Web施策等を通じて、焼肉や肉料理を身近に楽しむ機会を創出します。春先から需要を活性化するため、例年より早期展開を図り、3月の春休み初日を「焼肉開きの日」として卒業や入学を肉料理で祝うシーンを提案し、売場の活性化を図ります。

## ■ ポーション調味料、多様なライフスタイルに対応したブランド価値を訴求

共働き世帯の増加、ライフスタイル、ワークスタイルの多様化を受け、家庭の食シーンにも多様なニーズが生まれています。「プチッとうどん」シリーズは「釜玉うどん」「すだちおろしうどん」「魚介とんこつ醤油味」「焼うどん コクうま醤油味」の4アイテムをラインアップ。ゆでたうどんにあえるだけの手軽さで本格的な味わいの麺メニューが1人分から楽しめる、ポーション調味料ならではの価値を訴求します。



プチッとうどん

「プチッとごはんズ あさりバター風味」は、水を加えて煮込めば「ボンゴレリゾット風」が、炒めればあさりの香ばしさが引き立つ「深川風焼きめし」が手軽に作れます。2018年2月に「チキントマト味」「博多風とんこつ味」「ユッケジャン味」、8月に「焼きかに風味」を発売し、今回で全5品の品揃えとなりました。



プチッとごはんズ あさりバター風味

「プチッと鍋」は、ポーションタイプの液体調味料なので、水にサッと溶かすだけで冷たい鍋が簡単に作れます。暑い日にぴったりの「冷やし鍋」や、冷房で冷えた体を温める「あったか鍋」など夏場の鍋提案を強化します。また、ランチや夜食などシーンに合わせて1人分から手軽に食事を楽しめ、鍋以外のメニューにも幅広く使える汎用メニューも合わせて提案。多様なライフスタイルに対応したポーション調味料ならではのブランド価値を訴求します。

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 コミュニケーション部 広報課 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)