

2019年1月11日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2019年 春夏リニューアル品 具材感アップ! 「ステーキ御膳」リニューアル パッケージデザインも一新

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、「ステーキ御膳 焙煎にんにく風味」「同 和風おろし」の品質およびデザインをリニューアルし、順次切り替えを実施します。



ステーキ御膳 焙煎にんにく風味

焙煎ニンニクの香りが食欲をそそるステーキソースです。しょうゆをベースに、タマネギのkokとおろし野菜の具材感を加えました。



ステーキ御膳 和風おろし

大根おろしをたっぷり使用した和風のステーキソースです。しょうゆをベースに、ショウガ、ニンニク、タマネギのkokを効かせました。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
ステーキ御膳 焙煎にんにく風味	2月8日	165グラム	265円(税抜)	全国
ステーキ御膳 和風おろし			287円(税込)	

「ステーキ御膳」は、焼いたステーキ肉にかけるだけで、味わい深く風味豊かなステーキが手軽に楽しめる具材入りステーキソースです。ボトルタイプなので、肉のボリュームや、好みに合わせてかける量を調整することができます。また、淡泊な味わいの赤身肉にも合うしっかりとした具材感が特長です。

「ステーキ御膳 焙煎にんにく風味」は、焙煎した粒状のニンニクを大きいサイズへと変更し、ニンニクの風味と具材感をアップさせました。「同 和風おろし」は、たまり醤油を増量することでうまみとkokを強化し、大根おろしを増やし風味と具材感をアップさせました。どちらの商品も、肉のうまみを引き立てる味わいとなっています。



■ パッケージデザインの変更

パッケージデザインは明るい金色を印象的に使い、商品名や商品特徴の視認性向上を図りました。また、お皿に盛った分厚いカットステーキの写真を大きく配置することで、日常メニューとしてのステーキを訴求します。



リニューアル前

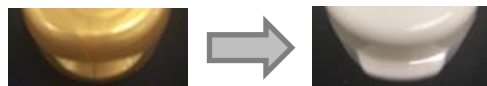
リニューアル後

■ キャップの仕様を変更し、使いやすさを向上

リニューアルに伴い、キャップの仕様を変更することで、開けやすさと分別のしやすさを向上しました。

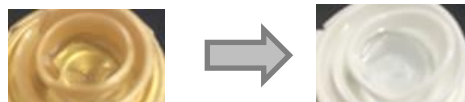
＜フタの開けやすさを向上＞

フタのつば部分を大きく変更することで、フタを開ける際に指がかかりやすくなり、開けやすくなりました。



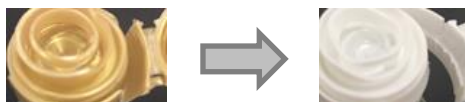
＜中栓の開けやすさを向上＞

中栓リングの形状を変更し、リングサイズを大きくすることで、指がかかりやすくなりました。



＜分別のしやすさを向上＞

上ブタを切り下げてから真上に引っ張るタイプから、キャップに沿って回し切るタイプへと変更することで、これまでより小さな力で分別できるようになりました。



健康志向の高まりや、根強い節約志向を背景に、輸入牛を中心とした脂の少ない赤身肉の需要はますます拡大することが予想されます。今回、赤身肉にも合う品質へとリニューアルすることで、ステーキをよりおいしく、身近に楽しむための食機会を創出してまいります。

エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、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。

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)