

2019年1月25日
エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 業務用新商品 寸胴革命シリーズ「炊き出し鶏がらスープ」新発売 長めの賞味期間で外食業界の食品ロス削減に貢献

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4日（月）より、業務用商品の寸胴革命シリーズに「炊き出し鶏がらスープ」を追加ラインアップし、全国で発売いたします。

寸胴革命 炊き出し鶏がらスープ



国産の鶏がらと丸鶏のみを使用した化学調味料無添加の鶏がらスープです。スープベースとして、ラーメン、カレー、鍋料理など幅広くお使いいただけます。

商品名	炊き出し鶏がらスープ
発売日	2月4日（月）
内容量	1キログラム
入数	1ケース12袋入り
発売地区	全国



寸胴革命シリーズは、手間のかかるスープ作りに革命をもたらすがらスープ専用商品です。シリーズには、濃縮がらスープ、冷凍がらスープ、冷凍がらの3タイプがあり、どなたでも簡単においしいスープが作れます。

「炊き出し鶏がらスープ」は、国産の鶏がらと丸鶏のみを使用した濃縮タイプの鶏がらスープです。鶏のコクと豊かな香りが特長で、寸胴で丁寧に炊き出した本格的な鶏がらスープのような味わいが希釈するだけで楽しめます。化学調味料は使用しておりません。ラーメンやカレー、鍋料理などのスープベースとして便利にお使いいただけます。使い方は、本品をお湯で5～10倍に希釈してご使用ください。

賞味期間は、同シリーズの中でも長めとなる常温18か月となっており、外食業界における食品ロスの削減に貢献してまいります。



ラーメンのスープベースに



カレールウのうまみアップに

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

業務用ユーザー専用サイト

レシピ検索など
外食店の
メニュー作りの
応援サイト



<https://e-net.ebarafoods.com/netuser/>