

こころ、はずむ、おいしさ。

エバラ

2019年7月4日

エバラ食品工業株式会社

News Release

エバラ食品 2019年 秋冬新商品・リニューアル品 「プチッと鍋」「なべしゃぶ」などラインアップ拡充 ライフスタイルに合わせて選べる商品・メニューの提案を強化

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8月5日（金）より、2019年秋冬新商品5種8品・リニューアル3種8品を全国で発売いたします。

■ 2019年～2020年の外部環境

- ・ TPP11・日欧 EPA の発効
- ・ 元号変更、即位行事などによる祝賀ムード
- ・ 大型スポーツイベント開催
- ・ 消費税率引き上げ



精肉消費の拡大、肉種の多様化

ハレの日の団らんシーンの増加

生活防衛意識の高まり

メリハリが
より明確化した
消費スタイルに

■ 忙しい平日からハレの日の団らんまで、多様なシーンに対応する提案強化

2019年秋冬新商品・リニューアル品では、「すき焼のたれ」「キムチ鍋の素」「プチッと鍋」「なべしゃぶ」などの鍋物調味料および「プチッとうどん」「プチッとごはんズ」などのポーション調味料のラインアップを拡充します。忙しい平日をサポートする簡便・時短メニューから、ハレの日のごちそう・パーティーメニューまで、好みやシーンに合わせて選べる商品・メニューの提案を強化し、さらに多様化するお客様ニーズに積極的に対応してまいります。

また、秋冬のプロモーションでは、好調な精肉の消費環境を踏まえ、「エバラ肉鍋祭り」をテーマに、ステーキ肉や厚切りの豚バラ肉といった大きな肉を焼いてから野菜と一緒に煮込む、ひと手間加えた鍋の新しい食べ方を訴求します。

平日シーンの時短・簡便



ハレの日・休日の団らん



■ 鍋物調味料のラインアップを強化し、鍋の登場シーンを拡大

・肉を焼いたら鍋がもっとおいしくなる！「エバラ肉鍋祭り！」

プロモーションでは「エバラ肉鍋祭り」をテーマに、肉をもっとおいしく楽しめる肉鍋メニューを訴求します。ステーキ肉や豚バラのブロック肉などを焼いてから野菜と一緒に煮込むという、ひと手間を加えることで、焼いた肉の香ばしさや豊かなうまみが味わえる、新しい鍋の食べ方を提案します。



・好みに合わせて選べる楽しさ！「プチッと鍋」全 11 品に拡充

2013 年の発売以来、個食タイプの鍋つゆとして好評をいただいている「プチッと鍋」には、新たに「はも吸い鍋」「黒キムチ鍋」の 2 つの味わいが加わり、シリーズ全体で 11 品のラインアップとなりました。また、8 月～9 月の鍋シーズンの立ち上がりを活性化するため、「プチッと鍋 キムチ鍋」の増量タイプ（8 個入り）を数量限定で発売します。



・「なべしゃぶ」のラインアップを強化

つゆにサツとくぐらせるだけで食材にうまみが絡む、つけだれ要らずの豚しゃぶつゆ「なべしゃぶ」に新アイテム「完熟トマトつゆ」「鶏がら醤油つゆ」を追加。好みに合わせて選べる 4 品のラインアップとなりました。肉はもちろん、野菜がたくさん摂れるしゃぶしゃぶをカジュアルに楽しむ提案をさらに強化します。



・国産キムチのような、“甘うまいキムチ鍋”！

濃縮ボトルタイプのロングセラー「キムチ鍋の素」から、新たに「マイルド」が登場。酸味と辛味を抑えたまろやかな味わいで、お子様や辛いものが苦手な方も一緒に鍋を囲んで楽しめます。食材の量や好みに合わせて味の濃さが調節できる濃縮ボトルタイプで、家族でキムチ鍋を囲むシーンを提案します。



・発売 50 周年迎えた「すき焼のたれ」のパッケージデザインリニューアル

1969 年の発売から今年で 50 年を迎えたことを機に、「すき焼のたれ」「すき焼のたれマイルド」のパッケージデザインをリニューアルします。品質へのこだわりとともに、すき焼きはもちろん、肉じゃがなどの煮物やさまざまな和食の味付けが 1 本で決まる和風万能調味料として商品価値を訴求します。



■ “プチッと体験の拡大”で時短・簡便ニーズに対応

・好調な「プチッとうどん」に秋冬限定の煮込みシリーズ 2 アイテムが登場

「プチッとうどん」は、2019 年 2 月に全面刷新して以来、好調に推移しています。今回、秋冬の期間限定で「鶏だしうどん」と「カレーうどん」の 2 アイテムを発売します。少ない具材でもじっくり煮込んだ奥深い味わいが手軽にお楽しみいただけます。



・好みで選べる 5 つのラインアップ！「プチッとごはんズ」

煮込んでも、炒めても、本格ごはんメニューが 5 分で作れる「プチッとごはんズ」から、新たに「鶏だし風味」が登場し、シリーズ 5 品のラインアップとなりました。“お助け常備調味料”としてごはんと卵だけで簡単に作れる利便性と選べるおいしさを訴求するほか、カット野菜やシーフードミックスなどを使用したプラス 1 品提案で、手間をかけずに満足感のあるメニューを訴求します。



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）