

2019年7月4日

エバラ食品工業株式会社

## エバラ食品 2019年 秋冬リニューアル品 「すき焼のたれ」シリーズ パッケージデザインリニューアル 発売から50年、1本で味付けが決まる和風万能調味料

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、「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、2019年8月より順次切り替えを実施します。



### すき焼のたれ

本醸造しょうゆに砂糖、本みりんを合わせ、かつお節のうまみで仕立てたふくよかな香りとコクのある味わいです。



### すき焼のたれマイルド

本醸造しょうゆに砂糖、かつお節のうまみを合わせ、本みりんを仕立てたまろやかなコクと甘みのある味わいです。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
すき焼のたれ	8月以降 順次切り替え	300ミリリットル	250円（税抜） 270円（税込）	全国
		500ミリリットル	400円（税抜） 432円（税込）	
すき焼のたれ マイルド		300ミリリットル	250円（税抜） 270円（税込）	
		500ミリリットル	400円（税抜） 432円（税込）	

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。温かみのあるすき焼きのイラストや、黄色・オレンジを基調としたデザインは踏襲しつつ、ブランドロゴの統一感を高め、原料や品質へのこだわりをわかりやすく伝えるデザインへとブラッシュアップしました。

「すき焼のたれ」は、超特選クラスの本醸造しょうゆを使用し、砂糖と本みりんの甘み、かつお節のうまみを効かせた、ふくよかな香りとコクのある味わいが特徴です。「すき焼のたれマイルド」は、砂糖とみりんのコクと甘みをより効かせ、特に西日本エリアで好まれる味わいに仕上げています。

今回、パッケージデザインのリニューアルを行うことで、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の価値をあらためて訴求します。

エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、鍋料理の可能性を広げ、鍋を通年の家庭料理にしてまいります。

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 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）

## ■ 発売から 50 年「すき焼のたれ」ヒストリー



味を均一にでき、失敗しない割り下として1969年に「すき焼のたれ」を発売しました。その後、1981年にかつお節のうまみを効かせ、塩分を抑えた品質へとリニューアル。東日本エリアを中心に売上を伸ばしていきましたが、割り下を使う習慣がない西日本エリアでは、なかなか受け入れられませんでした。そこで、西日本エリアで好まれるコクと甘みを効かせた「すき焼のたれマイルド」を1987年に発売したところ、一気に西日本エリアでも売上を伸ばし、全国に浸透していきました。80年代後半からは肉じゃがなどの煮物や和食の味付けが1本で決まる「和風万能調味料」として提案を強化し、全国のスーパーで試食販売を重ねた結果、通年でご利用いただける定番調味料へと成長しました。

## ■ 原料・配合のこだわり

「すき焼のたれ」は、本醸造しょうゆに、砂糖、みりん、かつお節エキスなど品質にこだわった原料を使い、独自のブレンド技術によって配合しています。

### しょうゆ

#### エバラ専用で作られた「超特選しょうゆ」を使用

エバラ専用で作られた、うまみや香りが豊富でまろやかな味わいの“超特選”クラスのしょうゆを使用しています。このしょうゆを使用することにより、ふくよかな香りと濃厚でまろやかな味わいに仕上がっています。

### 砂糖

#### 砂糖を100%使用、ごはんによく合う味わいに

「すき焼のたれ」は砂糖の甘さにこだわり、砂糖を100%使用しています。肉などの食材の味わいを引き立て、しっかりと甘さのある砂糖を使用することで、ごはんによく合う味わいに仕上げています。

### 本みりん

#### 奥行きのある深い味わい、照り、ツヤなどの調理効果も

「すき焼のたれ」の深い味わいに寄与しているのは、「本みりん」です。本みりんを加えることで、甘さだけでなく、やわらかさやコク、奥行きのある深い味わいを出しています。また、みりんにはアルコール分が含まれているので、肉や魚の生臭みを消し、料理の照りやツヤを良くするなど、見た目にもおいしく仕上げる調理効果があります。

### かつお節エキス

#### うまみと香ばしさを生む特製のかつお節エキス

だしのうまみを効かせるため、うまみ成分と香りをそれぞれ抽出し、より強い風味を出した、特製のかつお節エキスを使用しています。かつお節に多く含まれるうまみ成分のイノシン酸やアミノ酸、有機酸が加熱によってメイラード反応(※)を起こすことで、食欲をそそる香ばしさや奥深いうまみが生まれます。

※メイラード反応とは、糖とアミノ酸などが反応し、褐色に変化するとともに、独特の香ばしさやコクを生み出す現象です。

### ブレンド

#### ブレンドの工夫で高い満足度を感じる品質に

「すき焼のたれ」は、当社独自のブレンド技術により、口に入ると、最初にしょうゆの香りが立ち、続いて砂糖の甘みを感じられるよう、配合を工夫しています。コク深い味わいとしっかりとした甘さにすることで、卵との相性もよく、ごはんもおいしく食べられる、満足度が高い設計になっています。