

2019年9月12日

エバラ食品工業株式会社

エバラCJ「キムチ」シリーズ リニューアル 新・特許 植物性乳酸菌を採用、さらに奥深い味わいに

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、「エバラCJ」ブランドの「本技 おいしいキムチ」「同 凄旨キムチ」「カラインダ」「スリムカクテキ 細切り大根キムチ」の4品をリニューアルし、2019年9月上旬より全国のチルド食品売り場で順次切り替えを実施します。

■ 新・特許 植物性乳酸菌「CJLM119」を採用、さらに奥深い味わいを実現



エバラCJ「キムチ」シリーズは、本場韓国の製法を採用した、乳酸菌発酵による濃厚なうまみと満足感のある味わいが特徴です。

今回、原料に使用している乳酸菌を、特許 植物性乳酸菌「CJLM119」に変更。これにより、発酵をゆるやかにコントロールすることが可能になり、食べごろのおいしさを長期間保てるようになりました。コクや甘みもさらにアップし、より奥深い味わいをお楽しみいただけます。

また、「本技 おいしいキムチ」「同 凄旨キムチ」は、新しくなった特許乳酸菌をわかりやすく伝えるため、天面ラベルに「腸まで届け！NEW 酸菌」のキャッチコピーを記載し、パッケージも新デザインに変更します。さらに、すべての商品のボトル側面に「特許 植物性乳酸菌 CJLM119 使用」のロゴマークを記載し、特許乳酸菌を使用した発酵キムチであることを訴求します。



天面ラベル

■ エバラCJ「キムチ」シリーズ ラインアップ



本技 おいしいキムチ
4種の実産物のうまみに、梨ピューレのさわやかな甘みを加えた、満足感のある味わいのプレミアムキムチ。



本技 凄旨キムチ
8種の実産物のうまみに、2種の唐辛子のほどよい辛さを効かせた、濃厚な味わいのぜいたくキムチ。



カラインダ
3倍の辛さ（※）に仕上げ、あとを引く辛さのなかにも濃厚なうまみを感じる味わいの白菜キムチ。
※当社「本技 おいしいキムチ」と比較



スリムカクテキ 細切り大根キムチ
新感覚のポリポリした食感が楽しめる、さっぱりとした味わいの細切りダイコンキムチ。

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）