

2021年7月6日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2021年 秋冬新商品 「牛丼の素」「豚丼のたれ」新発売 丼メニューはエバラにお任せ！手軽に本格的な味わいを楽しもう

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：森村 剛士）は、2021年8月6日（金）より、「牛丼の素」「豚丼のたれ」を全国で発売いたします。



牛丼の素

本醸造しょうゆと日高産昆布のうまみに赤ワインとショウガをほんのり効かせ、コク深い味わいに仕上げました。



豚丼のたれ

炭火で焼いたような香ばしさ、濃口しょうゆとたまりしょうゆのコク、本みりんのまろやかさを効かせ、うま甘い味わいに仕上げました。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
牛丼の素	8月6日	200ミリリットル	230円（税抜）	全国
豚丼のたれ			249円（税込）	

「牛丼の素」は、水で希釈して牛肉とタマネギをさっと煮るだけの手軽さで牛丼を作ることができる濃縮タイプの調味料です。本品1本で約6杯分の牛丼を作ることができます。牛だしのうまみに、3種の魚介だし（煮干し、さば節、かつお節）と隠し味に赤ワインとショウガを加えることで、深いコクのあるしっかりとした味わいながらも、さっぱりとした後味に仕上げました。つゆやタマネギの量を変えれば、「つゆだく牛丼」や「ネギだく牛丼」など自分好みのアレンジをお楽しみいただけます。

「豚丼のたれ」は、フライパンで素焼きにした豚肉にからめて焼くだけで、炭火焼風の豚丼を作ることができるストレートタイプの調味料です。本品1本で約6杯分の豚丼を作ることができます。2種類のしょうゆに、本みりんと赤ワインを加えた濃厚な味わいと、炭火で焼いたような香ばしさが特長です。隠し味にブラックペッパーを加えて全体の味を引き締めることで、すっきりとした後味が楽しめます。北海道十勝地方で親しまれている豚丼のような本格的な味わいをお楽しみください。

2020年度は内食需要の高まりにより、食卓における丼メニューの登場頻度が前年比111.9パーセント（※）と伸長しました。家庭で手軽に本格的な丼メニューを作ることができる調味料を発売することで、高まる簡便・時短ニーズに対応してまいります。

※（株）ライフスケープマーケティング「食MAP®」メニュー分析 主婦世帯（世帯）食卓機会別、期間：2019年4月～2020年3月、2020年4月～2021年3月、メニュー名：丼

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。



牛丼



豚丼

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
TEL 045-226-0234 / FAX 045-650-9025 / ALL_KOUHOU@ebarafoods.co.jp
- 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 TEL 0120-892-970（フリーダイヤル）