

2021年7月26日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 業務用新商品 厨房応援団シリーズ「ステーキソース」を選べる2サイズで展開！ 500ミリリットルを新発売&既存品のリニューアル 使いやすい小容量サイズで食品ロス削減にも対応

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2日（月）より、業務用商品の厨房応援団シリーズ「ステーキソース」3品に500ミリリットルサイズを追加ラインアップし、既存の1リットルサイズをリニューアルいたします。

ステーキソース 和風おろし



本醸造しょうゆをベースにすりおろしたダイコンとカツオのうまみを加え、隠し味にワサビを効かせました。

ステーキソース ガーリックオニオン



本醸造しょうゆをベースにすりおろしたタマネギとニンニクを加え、ローストガーリックでコク深い味わいに仕上げました。

ステーキソース シャリアピン



オニオンソテーと本醸造しょうゆをベースに、ビーフのうまみと赤ワイン、ローレルの風味を効かせ味わい深く仕上げました。

商品名	発売日	内容量	入数	発売地区
ステーキソース 和風おろし	8月2日	500ミリリットル	1ケース12本入り	全国
	8月以降順次切り替え	1リットル	1ケース6本入り	
ステーキソース ガーリックオニオン	8月2日	500ミリリットル	1ケース12本入り	
	8月以降順次切り替え	1リットル	1ケース6本入り	
ステーキソース シャリアピン	8月2日	500ミリリットル	1ケース12本入り	
	8月以降順次切り替え	1リットル	1ケース6本入り	

厨房応援団シリーズの「ステーキソース」は、焼きあげた肉にかけるだけで、手間ひまをかけて作ったようなコク深い味わいを楽しめる、具材感が特長のステーキソースです。今回、「ステーキソース 和風おろし」「同 ガーリックオニオン」「同 シャリアピン」の3品に、使いやすい500ミリリットルサイズを追加し、ラインアップを拡充します。使用量は、調理した素材に対して20～30パーセントが目安です。

外食業界では人手不足を背景に、時短・簡単なオペレーションが重視される一方、付加価値の高いメニュー開発や汎用性の高い調味料が求められています。また、食品ロス削減への取り組みが注目される中、外食業界においても使いやすい小容量サイズへのニーズが高まっています。食材にかけるだけで、本格的なメニューを提供できる「ステーキソース」を2サイズで展開することで、外食業界へのお役立ちを図ってまいります。

■ 1リットルサイズ2品をリニューアル！

「ステーキソース ガーリックオニオン」「同 シャリアピン」の2品は、より具材を感じられるように使用原料の一部を見直します。また、ステーキ以外のさまざまな料理にも使用できることを訴求するため、全商品の裏面に汎用メニューを追加します。

■ 厨房応援団シリーズ「ステーキソース」は、ステーキだけでなくさまざまな料理に使用可能！

「ステーキソース 和風おろし」は、本醸造しょうゆにすりおろしたダイコンとカツオのうまみを加え、隠し味にワサビを効かせました。さっぱりとした味わいで、牛肉はもちろん豚肉や鶏肉、魚介などにも幅広くお使いいただけます。



ビーフステーキ



チキンステーキサラダ



ローストビーフ丼



「ステーキソース ガーリックオニオン」は、本醸造しょうゆをベースに2種類のニンニク原料（すりおろしたニンニクとローストガーリック）を使用することで、コク深い味わいに仕上げました。隠し味に加えた粗びきブラックペッパーの風味が食欲をそそります。



ビーフステーキ



ガーリックステーキチャーハン



メンチカツ



「ステーキソース シャリアピン」は、オニオンソテーと本醸造しょうゆをベースにビーフのうまみを加え、赤ワインとローレルの風味を効かせることで奥深い味わいに仕上げました。粗みじんにカットした、サイズの異なるタマネギを使用することで、食感にアクセントを加えました。



ビーフステーキ



ポークカツレツ



チキンステーキ



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)

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/>