

2022年1月12日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2022年 春夏リニューアル品 「おろしのたれ」シリーズ 新ブランドコンセプトを設定 「具材がのっかる万能たれ」として品質とデザインを変更

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、「おろしのたれ」シリーズのブランドコンセプトを「具材がのっかる万能たれ」と改めて見直すとともに、3品の品質をリニューアルします。併せてシリーズ全4品のパッケージデザインを変更し、2022年2月より順次切り替えを実施いたします。



おろしのたれ

国産大根おろしを使用。しょうゆをベースにカツオと昆布の和風だしを効かせ、レモン果汁と玄米黒酢を隠し味に使用しました。



にんにくのたれ

しょうゆをベースにおろしニンニクとローズトガーリックを使用し、食欲そそる味わいに仕上げました。



たまねぎのたれ

国産おろしタマネギのさっぱりとした風味と、オニオンソテーのコクのある味わいに、かつお節と昆布のうまみを合わせました。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
おろしのたれ	2月以降 順次切り替え	270グラム	290円（税抜） 314円（税込）	全国
にんにくのたれ				
たまねぎのたれ				

「おろしのたれ」シリーズは、かけるだけの手軽さで、焼肉はもちろん食べ応えのある肉料理を楽しむことができる具材がのっかる万能たれです。

「おろしのたれ」は、国産大根おろしを使用し、しょうゆをベースに和風だしの風味が楽しめる、さっぱりとした味わいです。原料に使用している大根おろしを大きめにおろすことで、より食べ応えのある品質へとリニューアルします。焼肉のつけだれやハンバーグ、冷しゃぶサラダ、焼き魚などさまざまな料理にお使いいただけるよう、甘みやうまみ、酸味のバランスにこだわりました。

「にんにくのたれ」は、おろしニンニクやローズトガーリックなどのニンニク原料の配合量をアップさせ、さまざまなサイズにカットした原料を使用することで、より具材感のある品質へと変更します。ステーキやガーリックライスなどニンニクをガツンと効かせたいメニューに便利にお使いいただけます。

「たまねぎのたれ」は国産のすりおろしタマネギと、オニオンソテーに、かつお節と昆布のうまみを加えたコク深い味わいです。酸味や甘み、コクのバランスを調整し、柑橘の味わいを引き立てることで、すっきりとした甘みを実現しました。ポークソテーやサラダなど料理をさっぱりと楽しみたいときにおすすめです。

■ 「具材がのっかる万能たれ」としてブランドを強化！

今回、「具材がのっかる万能たれ」というブランドコンセプトを改めて見直し、コンセプトロゴとメニュー画像を加えた統一感のあるパッケージデザインへと変更します。また、「おろしのたれ」には、おろし和風調味料売上げナンバーワン（※）のアイコンを追加し、ブランドの強化や認知拡大を図ってまいります。

※当社調べ（日経 POS 情報 2021年1～12月のデータを基に、おろし和風調味料を自社集計）



おろしのたれ にんにくのたれ たまねぎのたれ おいしいごまだれ

■ かけるだけで食べ応えのあるメニューが完成！いろいろ使える万能調味料

「おろしのたれ」シリーズは、焼肉以外にもハンバーグや冷しゃぶサラダなどさまざま料理に使用できます。気分や好みに合わせて大根・にんにく・たまねぎ・ごまの4つの味わいを選ぶことができ、具材感のあるたれをかけるだけで手軽に本格的かつ食べ応えのある料理を作ることができます。メニュー画像を載せたパッケージデザインに変更することで、使用方法や「具材感たっぷりのたれ」という商品特長を分かりやすく伝えています。

牛肉



おろし焼肉

牛肉



スタミナにんにくステーキ

豚肉



和風たまねぎポークソテー

鶏肉



バンバンジー

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 IR 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)