

2022年1月17日

エバラ食品工業株式会社

## エバラ食品 業務用新商品 調理後もできたての「てりつや」続く！惣菜応援団シリーズ新発売 「焼肉のたれ」「塩だれ」「やきとりのたれ」3品を展開

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、2022年2月2日（水）より、業務用商品の新ブランドとして惣菜応援団シリーズを立ち上げ、「焼肉のたれ」「塩だれ」「やきとりのたれ」を全国で発売いたします。

### 惣菜応援団 焼肉のたれ



本醸造しょうゆをベースに、ニンニク、ごま油、コチュジャンを合わせました。程よい焦がし風味でごはんが進む味わいです。化学調味料不使用。

### 惣菜応援団 塩だれ



ニンニクとごま油でコク深く仕上げました。程よく効かせた粗びきブラックペッパーが食欲をそそる味わいです。

### 惣菜応援団 やきとりのたれ



本醸造しょうゆのうまみとまろやかな甘みに、程よく焦がした風味を効かせました。化学調味料不使用。

商品名	発売日	内容量	入数	発売地区
惣菜応援団 焼肉のたれ	2月2日	595 グラム	1ケース 12本入り	全国
惣菜応援団 塩だれ		585 グラム		
惣菜応援団 やきとりのたれ		615 グラム		

惣菜応援団シリーズは、「味のおいしさ」と「見た目のおいしさ」を追求した、中食向け惣菜専用調味料です。味だけでなく、見た目も大満足なお弁当やお惣菜を手軽に作る事ができます。今回の新商品は500ミリリットル容器を採用し、トライアルしやすい容量と価格で展開します。

共働き世帯の増加といったライフスタイルの変化や高齢者の増加に加え、外食業界のフードデリバリーサービスへの参入を背景に、テイクアウトのお弁当やお惣菜の需要は今後も堅調に推移すると予想されます。「おいしい」はもちろん、「見た目もおいしい」惣菜専用調味料を展開することで、中食および外食業界へのお役立ちを図ってまいります。

### ■ 味だけでなく、見た目のニーズもしっかり解決！時間がたってもできたての「てりつや」続く

惣菜応援団シリーズは、時間がたってもタレ落ちが少ないので、できたてのような「てりつや」を長時間キープすることが可能です。

#### 「惣菜応援団 やきとりのたれ」で検証！

「惣菜応援団 やきとりのたれ」でからめ焼いた鶏もも肉をご飯に盛り付けた後、同じたれを表面に塗って常温下で静置しました。6時間後もできたてのようなたりとつやがキープされています。



調理直後



6時間後

## ■ からめ焼きにも下味付けにも大活躍！

「惣菜応援団 焼肉のたれ」は、本醸造しょうゆをベースにニンニク、ごま油、コチュジャンを合わせた焼肉のたれです。程よい焦がし風味とコチュジャンのコクが効いたごはんにぴったりの味わいです。調理した食材への味付けや下味付けでの使用の場合、本品1本（595グラム）で約23人分の“牛カルビ弁当”が作れます。



牛カルビ弁当

「同 塩だれ」は、ニンニクとごま油のコク深さと程よく効かせた粗びきブラックペッパーの風味がお肉と相性抜群です。調理した食材への味付けや下味付けでの使用の場合、本品1本（585グラム）で約23人分の“豚塩カルビ弁当”が作れます。



豚塩カルビ弁当

「同 やきとりのたれ」は、本醸造しょうゆのうまみとまろやかな甘みに、程よい焦がし風味を効かせました。ごはんとの相性も良く、鶏肉だけでなく豚肉にもお使いいただけます。調理した食材への味付けや下味付けでの使用の場合、本品1本（615グラム）で約20人分の“やきとり丼”が作れます。



やきとり丼

本品使用量の目安は、調理した食材への味付けでは食材重量の10～15パーセント、下味付けでは15パーセントです。

### 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 045-226-0240 / FAX 045-650-9025  
[ALL\\_KOUHOU@ebarafoods.co.jp](mailto: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/>