

こころ、はずむ、おいしさ。



News Release

2022年7月8日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2022年 秋冬新商品 焼肉と鍋のおいしいとこ取り！「フライパンで焼肉鍋」新発売 エバラが提案する新しい鍋つゆで鍋料理をもっと楽しく

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8月5日（金）より、焼肉と鍋料理のそれぞれのうまみが楽しめる鍋の素「フライパンで焼肉鍋 コチュジャン醤油味」「同 うま塩にんにく味」を全国で発売いたします。



フライパンで焼肉鍋 コチュジャン醤油味

本醸造しょうゆをベースに、コチュジャンとニンニクを合わせた、食欲そそるうま辛い味わいです。隠し味に貝のうまみを使用しました。



フライパンで焼肉鍋 うま塩にんにく味

ごま油とニンニクの風味にレモン果汁のさわやかな酸味を合わせ、隠し味に貝のうまみを使用しました。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
フライパンで焼肉鍋 コチュジャン醤油味	8月5日	100グラム×2袋	330円（税抜）	全国
フライパンで焼肉鍋 うま塩にんにく味			357円（税込）	

「♪エ・バ・ラ、焼肉のたれ」でおなじみの当社が、食欲が進む焼肉のおいさと野菜をたくさん食べられるという鍋料理の長所を合わせた新たな鍋料理「フライパンで焼肉鍋」を提案します。同商品は、フライパンで肉を焼いてから野菜と一緒に煮込む調理法により、焼いた肉の香ばしさや肉のうまみが存分に楽しめる、焼肉好きも満足できる鍋つゆです。また、フライパンのまま食卓に並べることで、より手軽にお楽しみいただけます。

長引くコロナ禍により健康志向や節約意識が高まるなか、野菜が摂れることや手軽さなどから鍋料理は広く支持されています。一方で、具材や味付けのマンネリ化、ごはんのおかずになりにくいといった課題を抱えており、従来の鍋とは一味違う鍋物調味料を提供することで、鍋料理のバリエーションを広げてまいります。

ラインアップは「コチュジャン醤油味」と「うま塩にんにく味」の2品。いずれもニンニクを効かせ、肉や野菜をたくさん食べることができ、ごはんが進む食欲そそる味わいに仕上げました。牛肉、豚肉、鶏肉など好みの肉と、冷蔵庫の残り野菜や常備野菜で、肉と野菜をバランスよく楽しめます。鍋のめ（しめ）は残ったつゆにうどんを加えるのがおすすめ。また、具材を変えれば「コチュジャン醤油味」は「ちりとり鍋」、「うま塩にんにく味」は「焼ちゃんぽん」などにアレンジ可能です。

エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、鍋料理の可能性を広げ、鍋を通年の家庭料理にしてみたいです。



フライパンで焼肉鍋
（コチュジャン醤油味）

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）