

2023年7月7日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2023年 秋冬リニューアル品 「お肉料理に！たれプラス」シリーズをリニューアル タイパ※が求められる時代にピッタリのメニュー専用調味料！

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、「お肉料理に！たれプラス」シリーズの「生姜焼のたれ」「てりやきのたれ」「プルコギのたれ」について中身品質のリニューアルを行うとともに、シリーズ全7品のパッケージデザインをリニューアルし、2023年7月下旬より順次切り替えを実施いたします。※タイパとはタイムパフォーマンス（＝時間対効果）の略称です。



生姜焼のたれ

国産おろしショウガとたまりしょうゆ、本みりんを使用し、風味豊かなショウガの香りとコクを出しました。



てりやきのたれ

しょうゆをベースにみりん、ニンニク、白ワインでコク深さを出し、香味野菜のうまみ、粉末しょうゆの香ばしさを合わせました。



プルコギのたれ

本醸造しょうゆをベースにニンニクやショウガ、長ネギなどの香味野菜のうまみにリンゴと洋ナシのさわやかな風味を合わせました。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
生姜焼のたれ	7月下旬以降 順次切り替え	230 グラム	225 円（税抜） 243 円（税込）	全国
てりやきのたれ		235 グラム		
プルコギのたれ		230 グラム		

「お肉料理に！たれプラス」シリーズは、仕上げにたれをからめて焼くだけの手軽さで、家族が喜ぶお肉料理をフライパンひとつで作ることができるメニュー専用調味料です。たれの量が自在に調節できるので、普段のおかず作りにはもちろん、お弁当作りに少量使いたいときなどさまざまなシーンでお使いいただけます。

■ 特長を際立たせるため、3品の中身品質をリニューアル

「生姜焼のたれ」は、生姜焼きのたれカテゴリー売上げナンバーワン（※）商品です。ショウガの使用量をアップすることで、からめ焼くだけでしっかりとショウガが香る品質に仕上げました。「てりやきのたれ」は、従来品と比較してより洋風な味わいにリニューアル。つややかに仕上げることができるため、味はもちろん見た目も良いてりやきを簡単に作ることができます。「プルコギのたれ」は、リンゴと洋ナシのさわやかな風味はそのままにニンニクを増量することで香味野菜のうまみを増し、キレのある味わいを実現しました。ごま油を使って食材を炒め、仕上げにゴマを振りかけることでより本格的な味わいのプルコギをお楽しみいただけます。

※インテージ SRI+ 生姜焼きのたれ市場 2019年1月～2022年12月累計販売金額

■ 「お肉料理に！たれプラス」シリーズは今の時代に求められる調味料！

「三省堂 辞書を編む人が選ぶ 今年の新語2022」の大賞に「タイパ（タイムパフォーマンス）」が選ばれたように、時間当たりの満足感（＝効率）が求められる時代です。そんな中であって、必要な調味料をそろえたり混ぜ合わせたりする手間が必要ない「お肉料理に！たれプラス」シリーズは、まさに今の時代に求められる調味料だと考えています。仕上げにからめ焼くだけで味が決まるため、時間がないときや料理に不慣れな方でも手早く簡単に調理することができます。



豚の生姜焼き



鶏のてりやき



プルコギ

■ デザインリニューアルで見つけやすさをさらに向上

シリーズ全品で、お客さまの目に留まりやすくなるよう、商品名やメニュー画像のデザインをリニューアルしました。これにより「お肉料理に！たれプラス」シリーズの調味料を選ぶ楽しさと、メニューを選ぶワクワク感を創出します。また、パッケージの正面にQRコードを追加することで、簡単にメニュー紹介ページにアクセスすることができ、基本メニューや汎用メニューのレシピを手軽に効率よく調べることができるようになりました。



エバラ食品は「ころも、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 広報室 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)