

こころ、はずむ、おいしさ。

エバラ

News Release

2024年1月10日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2024年 春夏新商品 「焼肉ザクだれ 塩だれガーリック」新発売 ザクザク食感がクセになる、新食感の焼肉のたれが登場！

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、2024年2月9日（金）より、さまざまな食べ方で焼肉を楽しめる新食感の焼肉のたれ「焼肉ザクだれ 塩だれガーリック」を全国で発売いたします。



焼肉ザクだれ 塩だれガーリック

塩だれ風味の具材と香りの良いオイルを合わせたザクザク食感の焼肉のたれです。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
焼肉ザクだれ 塩だれガーリック	2月9日	90グラム	430円（税抜） 465円（税込）	全国

「焼肉ザクだれ 塩だれガーリック」は、ニンニクやタマネギなどの具材と香りの良いオイルを合わせた、香ばしくザクザクとした食感を楽しめる塩だれ風味の焼肉のたれです。焼いた肉にのせたり、たれに加えて具材感を楽しんだり、野菜に加えたりとさまざまな食べ方ができます。

フライドガーリックやローストガーリックなどをブレンドし、ニンニクの香りを際立たせるとともに、ブラックペッパーやごま油を配合することで、塩だれならではのうまみと風味を付与しました。たっぷりに入ったフライドガーリックと大豆由来のそぼろが、ザクザク食感を演出します。



■ 新製法で実現したザクザク食感

本品は、具材自体に塩だれ風味の味わいをまとわせる新たな製法により、具材そのものに味を感じられる品質に仕上がっています。たれの水分量を減らしてオイルと合わせることで、ザクザクとした食感を実現しました（特許出願中）。

■ 肉にのせて、たれに加えて、野菜に混ぜて！焼肉の楽しみ方がさらに広がる！

焼いた肉にのせて食べるのはもちろん、「黄金の味」などの焼肉のたれに加えて具材たっぷりのたれにアレンジすることができます。また、千切りキャベツと混ぜ合わせて肉で巻くなど使い方はいろいろ。おうち焼肉の楽しみ方がぐっと広がります。



肉にのせて！



たれに加えて！



野菜に混ぜて！

■ 焼肉以外でも！さまざまな料理にトッピングしてザクだれ食感が楽しめる

ごはんや豆腐にのせたり、チャーハンやサラダの味付けに使用したりと、焼肉以外でも幅広くお楽しみいただけます。



ザクだれごはん



ザクだれ豆腐



ザクだれチャーハン



ザクだれおつまみキャベツ

当社が行った調査（※1）では、おうち焼肉は手軽にぜいたく感が感じられるメニューである一方、マンネリ化を「とても感じる」、「少し感じる」と答えた人が約6割いることが分かりました。

また、発売に先駆けて本品のモニター調査（※2）を行ったところ、お客さまからは、「おうち焼肉の世界が広がる」「家庭ではなかなか出せない味わいで魅力的」「子どもが野菜を肉で巻いてモリモリ食べてくれた」など高評価が得られ、おうち焼肉のマンネリ化の解消や子どもの野菜嫌いといった子育て世帯の困りごとの解決手段としての可能性のある商品であることがわかりました。

※1 エバラ食品調べ（2023年7月、30～60代男女171人対象）

※2 エバラ食品調べ（2023年3月、30～50代女性100人対象）

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 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）