

# News Release

ここ、はずむ、おいしさ。



2026年1月9日

エバラ食品工業株式会社

## エバラ食品 2026年 春夏新商品 風味立ちと後引く余韻を楽しむ「焼肉堪能」シリーズ新発売 焼肉のたれで“新たな体験価値”の創造に挑戦

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、2026年2月13日（金）より、焼肉のおいしさへの没入感とその余韻を楽しむことができる焼肉のたれ「焼肉堪能 甘旨醤油味」「同 炙り醤油味」「同 焙煎にんにく」「同 香味塩だれ」を全国で発売いたします。なお、「甘旨醤油味」「炙り醤油味」は大容量帯の400グラムも展開いたします。



焼肉堪能 甘旨醤油味

本醸造しょうゆのコクに  
焦がし蜂蜜と香味野菜の  
うまみを重ねた風味豊かな味わ  
いです。



焼肉堪能 炙り醤油味

香ばしいしょうゆの風味  
に牛と香味野菜のうまみ  
を重ねた風味豊かな味わ  
いです。



焼肉堪能 焙煎にんにく

本醸造しょうゆのうまみ  
に焙煎ニンニクと香味油  
のコク深さを重ねた風味  
豊かな味わいです。



焼肉堪能 香味塩だれ

赤穂産塩のコクにごま油  
の香ばしさと香味野菜の  
うまみを重ねた風味豊かな味わいです。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
焼肉堪能 甘旨醤油味	2月13日	225グラム	250円（税抜） 270円（税込）	全国
焼肉堪能 炙り醤油味		230グラム		
焼肉堪能 焙煎にんにく		215グラム		
焼肉堪能 香味塩だれ		400グラム	320円（税抜） 346円（税込）	
焼肉堪能 甘旨醤油味				
焼肉堪能 炙り醤油味				

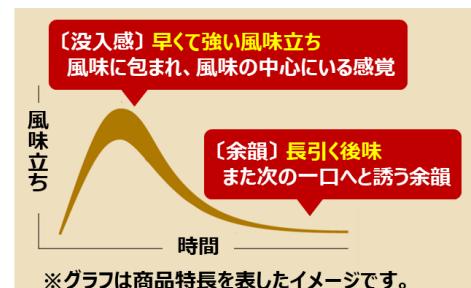
「焼肉堪能」シリーズは、強い風味立ちによる焼肉のおいしさへの没入感と長引く後味により、その余韻を楽しむことができる焼肉のたれです。近年、没入体験型のサービスが注目されており、食に対する価値観においても「おいしさ」だけでなく、「体験そのもの」を楽しむ時代へと広がりを見せてています。五感で楽しみ、より深い満足感を得ることができる没入体験を創造するため、本シリーズを開発しました。焼肉専門店の直火で焼いたような香ばしさと、長引く後味で余韻に包まれるひとときをご家庭で堪能いただけます。

### ■ ポイントは「風味立ちの強さ」×「長引く後味」

焼肉への没入体験を創造するため、当社初のインジェクション製法（※）を導入しました。

原料の風味を生かすことのできる製法で、本商品の特長である「没入感（口に入れた瞬間の風味立ち）」と「余韻（後味・風味の継続）」を実現しています。

※ 立たせたい風味や原料を殺菌工程後に混合、充填する製法



## ■ おすすめメニュー

牛肉、豚肉、鶏肉などの焼肉だけでなく、卵かけごはん、肉野菜炒めの味付けにもお使いいただけます。「焼肉堪能」シリーズの風味豊かな味わいで、最後の一口まで「余韻」をお楽しみください。



焼肉



卵かけごはん



肉野菜炒め

## ■ 環境配慮型ペットボトルの採用（400 グラムペットボトルのみ）

「焼肉堪能 甘旨醤油味」「同 炙り醤油味」の400 グラム品には、「ケミカルリサイクル PET」を使用した新容器を採用。これにより、石油由来材料を使用したペットボトル容器に比べ、容器製造時の CO<sub>2</sub> 排出量を 25% 削減することができました。該当商品のパッケージには「PET ボトルリサイクル推奨マーク」が表示されます。



PET ボトル  
リサイクル推奨マーク

## ■ 「焼肉堪能」シリーズ ラインアップ



焼肉堪能  
甘旨醤油味



焼肉堪能  
炙り醤油味



焼肉堪能  
焙煎にんにく



焼肉堪能  
香味塩だれ

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IR部 広報課  
TEL 045-226-0234 / 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)