

2026 年 9 月 10 日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 新商品 静岡エリア先行発売 「徳造丸監修 秘伝の煮汁」新発売 郷土の味をつなぐ！伊豆の老舗 徳造丸×エバラ食品の共同開発

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、株式会社徳造丸（本社：静岡県賀茂郡、代表取締役：鈴木 基史）と共同開発した「徳造丸監修 秘伝の煮汁」を2026年9月10日（木）より静岡エリアにて先行発売いたします。



徳造丸監修 秘伝の煮汁

本醸造しょうゆと再仕込しょうゆの2種類のしょうゆを使用し、砂糖、清酒、みりんを合わせて濃厚で甘みのある味わいに仕上げました。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
徳造丸監修 秘伝の煮汁	9月10日	300 ミリリットル	460 円（税抜）	静岡県先行発売

「徳造丸」は、大正15年（1926年）に静岡県東伊豆町の伊豆稲取で創業した株式会社徳造丸が運営する網元料理店です。同社が製造する「秘伝の煮汁」は、金目鯛が盛んな伊豆稲取で親しまれてきた郷土の味を手軽に楽しめるよう商品化されたものです。



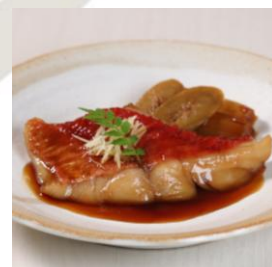
東伊豆町の稲取漁港



網元料理 徳造丸 本店 外観

今回、伊豆稲取に受け継がれる郷土の味の魅力をより多くの方にお届けするため、徳造丸が培ってきた味づくりの知見と、エバラ食品の調味料開発技術および販売チャネルを生かし、「徳造丸監修 秘伝の煮汁」を共同開発しました。本品発売を通じて、地域に根付く郷土の味を知っていただくとともに、その発祥の地である本場・伊豆稲取を訪れるきっかけとなればとの想いを込めています。

本品は、本醸造しょうゆと再仕込しょうゆの2種類を使用し、深いコクと濃厚な味わいを表現しました。砂糖、清酒、みりんを合わせることで、まろやかな甘みを付与。ゴボウとショウガの風味が魚の旨みを引き立て、味わい深く仕上がります。金目鯛だけでなく、カレイやサバなどの魚の煮付けをはじめ、筑前煮や豚の角煮など、さまざまな料理にお使いいただけます。



金目鯛の煮付け

エバラ食品はこれからも、地域・社会貢献活動を通じて、人と人との絆づくりの機会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

■ 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）