

エバラ食品、国内チルド事業強化 「エバラCJ」ブランドのチルド食品を販売開始

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：宮崎 遵）は、本日より「チルド営業本部」を新設し、「エバラCJ」ブランドをはじめとするチルド食品の販売体制強化を図ります。新体制・第1弾として「本技（ほんわざ） おいしいキムチ」「同 凄旨（すごうま）キムチ」「サイコロキムチふりかけ」など新商品3品を含む全9品を全国のチルド食品売り場に向けて、発売いたします。

●当社チルド事業のあゆみ

エバラ食品は平成23年6月、韓国大手食品メーカーCJ CheilJedang Corporation（韓国 ソウル市）との間で合弁会社、株式会社エバラCJフレッシュフーズを設立いたしました。以来、「エバラCJ おいしいキムチ」をはじめとしたさまざまな商品をお届けし、両社の強みを生かしたチルド事業を構築してまいりました。

そして、今年4月1日より、エバラ食品に「チルド営業本部」を新設し、エバラCJフレッシュフーズの販売機能を一部移管。チルド食品事業の販売体制強化を図ります。当社の強みであるブランド力、そして販売体制を土台に、キムチを主軸とするチルド食品事業のより一層の成長を目指してまいります。

●新体制・第1弾の新商品を販売開始

チルド食品の新たな販売体制・第1弾として、本場韓国の製法で味わいをさらに高めたプレミアムキムチ「本技キムチ」シリーズをはじめ、「サイコロキムチふりかけ」など新商品3品を含む全9品を全国で発売。お客さまのニーズに寄り添い、チルド食品の新たな価値、魅力を提案いたします。

(1) 本場韓国の味と製法にこだわったプレミアムキムチを展開

日本人の味覚に合うように設計された現行の「エバラCJ おいしいキムチ」「同 凄旨」は、「本技キムチ」シリーズとしておいしさに磨きをかけ、新発売いたします。

「本技キムチ」シリーズは、本場韓国の製法で確かな味わいと満足感をお約束するキムチの上質ブランドです。

韓国伝統キムチが一番おいしい冬場に分離した特許乳酸菌（CJGN34）を使用し、安定した発酵で素材のうまみを最大限に引き出します。また、ニンニクやショウガ、ネギといった香味野菜は冷凍加工することなく、すりたて、切りたての新鮮なものを使用しているため、風味豊かな仕上がりとなっています。

「エバラCJ」ブランドが培ってきた本場韓国の味と製法にこだわった、大人のためのプレミアムキムチです。



こころ、はずむ、おいしさ。

エバラ

(2) 漬物の枠を超えた、新たな価値を提案

サクサクとした食感にこだわった「サイコロキムチふりかけ」は、今までにない冷蔵タイプの“びん入り生ふりかけ”です。ふりかけとキムチの両方の魅力を兼ね備えた本品は、刻む手間がなく、使いたいときに必要な量だけパラパラとふりかけることができるので、ごはんはもちろん、納豆や豆腐、焼肉などのトッピングにもおすすめです。

辛いものが苦手な家族や、小さい子どもがいる…といったさまざまな理由で、普段から自分好みの辛い食べ物をがまんしている方や、冷蔵庫での“におい移り”を気にされる方などに対して、新たなお役立ちを提供してまいります。

これからも漬物の枠を超えた、価値ある商品を発売することで、漬物市場の活性化を図り、新たなおいしさを提供してまいります。



(3) 韓国メニュー専用調味料の品ぞろえ強化

チルド事業の販売機能移管により、これまでエバラCJフレッシュフーズが販売していた「bibigo（ビビゴ）熟成キムチチゲの素」「同 辛旨スンドゥブチゲの素」「同 ラーメンプデチゲの素」についてもエバラ食品が販売いたします。

昨年よりエバラ食品が販売している韓国料理用具材入り総菜の素「エバラCJ 韓 Kitchen ビビンバの素」「同 チャプチェの素」「同 チヂミの素」とあわせて、簡単調理で本格的な韓国料理が手軽に楽しめるメニュー専用調味料の品ぞろえを強化してまいります。

bibigo シリーズ



熟成キムチチゲの素



辛旨スンドゥブチゲの素



ラーメンプデチゲの素

エバラCJ 韓 Kitchen シリーズ



ビビンバの素



チャプチェの素



チヂミの素

エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」の実現を目指し、簡単で便利な調味料を通じて、さらなるお客さまのお役立ちを創出してまいります。

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 電話 045-226-0234 / FAX 045-650-9025

■ 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 電話 0120-892-970（フリーダイヤル）