

2016年7月12日
エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2016年度 秋冬新商品 横濱舶来亭シリーズに新アイテムが登場 「横濱舶来亭 ビーフシチュー」新発売

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、2016年8月22日（月）より、「横濱舶来亭 ビーフシチュー」を全国で発売いたします。



横濱舶来亭 ビーフシチュー

濃厚な味わいのビーフシチューをご家庭で手軽に楽しむことができる、フレークタイプの「ビーフシチュールウ」です。直火釜で丹念に焼きあげたルウに、ビーフのうまみと赤ワインの芳醇な香りをきかせ、コク深いデュークセルソース（※）を加えたぜいたくな逸品です。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
横濱舶来亭 ビーフシチュー	8月22日	120グラム	380円（税抜） 410円（税込）	全国

「横濱舶来亭 ビーフシチュー」は、濃厚な味わいをご家庭で手軽に楽しむことができる、フレークタイプの「ビーフシチュールウ」です。直火釜で丹念に焼きあげたルウに、牛肉のうまみと赤ワインの芳醇な香りをきかせ、コク深いデュークセルソースを加えたぜいたくな逸品です。1袋で4皿分のビーフシチューを作ることができます。2015年8月から、首都圏を中心とした一部店舗でテスト販売を実施していましたが、販売数量が順調に推移してきたことから、このたび販売エリアを順次拡大することになりました。

シチュー市場は高価格帯商品が伸長しており、「ボジョレー解禁日」や「いい夫婦の日」「クリスマス」など、洋食需要が高まるタイミングで、ビーフシチューの食卓登場頻度も高まります。こだわりの製法で作ったワンランク上の商品を発売し、特別な日のメニューとしてビーフシチューを提案することで、横濱舶来亭ブランドの価値を訴求してまいります。

※デュークセルソースとは

細かく切ったきのこ類と玉ねぎなどの香味野菜を炒めた風味豊かなコク深いソース。

■横濱舶来亭シリーズとは

「古きよき洋食店の味」をコンセプトに、厳選した原料を使用し、職人による徹底した温度管理のもと、直火製法で焙煎して作り上げた「フレークタイプルウ」です。フレークタイプなので、固形のルウと比べて溶けやすく、作りたい分量に合わせて調節して使用することができます。

シリーズには発売中の「横濱舶来亭カレーフレークこだわりの中辛」「同 カレーフレーク BLACK辛口」「同 トロピカルカレーフレーク」のカレールウ3品と、「同 ハヤシフレーク」「同 ローストオニオン」があり、今回「同 ビーフシチュー」が加わることで、全6品のラインアップになります。



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)