

エバラ食品 2017年 秋冬新商品 「プチッと鍋」シリーズに初の40ミリリットル容器が登場！ 調味料のイノベーションで、鍋の食シーンを積極拡大

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、2017年8月7日（月）より、2017年秋冬新商品2種5品・リニューアル1種1品を全国で発売いたします。

■調味料は容器・容量でイノベーション

超高齢化、世帯人数の減少、共働き世帯の増加、人口減、社会の成熟化に伴うお客様ニーズの多様化という大きな社会変化が進むなか、当社では創業60周年の2018年度に向けた長期経営ビジョン「Evolution 60」を策定しております。「エバラブランドの価値向上」「ニッチ&トップポジションの確立」を基本戦略に、“たれの進化”と“コミュニケーションの進化”を目指し、時代の変化に適合したさらなる価値創造に取り組んでおります。

「Evolution 60」の第2ステージ（2016～17年度）は、「家庭用既存商品の収益力強化」「ポーション調味料のさらなる拡充」などを重要課題に取り組んでおります。今年度は主力商品「黄金の味」を、1978年の発売以来、初めて大幅にリニューアルし、7月10日から発売いたしました。原料の3分の1以上をリングが占めており、この“果実のコクたっぷりのたれ”という独自価値をさらに高めるため、品質・容器・容量・デザインなどの、さまざまな要素を見直し、「よりおいしく、より使いやすく」刷新しました。また、発売とあわせて「たれが、お肉を、離さない。」をキャッチコピーにプロモーションを展開し、新しくなった「黄金の味」のブランド価値を訴求してまいります。

「プチッと鍋」をはじめとするポーション調味料は、2013年の発売以来、個食に対応した新たなカテゴリーを創出しており、昨年度はポーション調味料全体で売上高30億円を突破しました。ステーキやうどんなど鍋以外のカテゴリーにもラインアップを拡充し、社会の変化に対応したお客様へのお役立ちを進めております。今回は、「プチッと鍋」シリーズ初となる40ミリリットルポーション容器を採用した新アイテムを投入します。従来の20ミリリットル容器では表現することが難しかった濃厚でコク深い味わいを提供できる40ミリリットル容器を加えることで、シリーズのラインアップをさらに拡充。あわせて、全品のパッケージデザインを一新します。

また、「プチッと鍋」シリーズのメニューバリエーションを強化することで、週末やハレの日における、鍋シーンのさらなる活性化を図ります。平日は、鍋以外にもさまざまなメニューに使える高い汎用性を訴求するとともに、「プチッとうどん」や「プチッとどんぶり」などの「プチッと調味料」のラインアップと合わせ、時短・簡便、個食ニーズに対応した“お助け常備調味料”としてメニュー提案をさらに強化します。

「調味料は容器・容量でイノベーションする」という視点のもと、ポーション調味料だからこそ実現可能な濃縮されたうまみや、人数、シーンに合わせてちょうどよく使える利便性などの価値提供を推し進め、鍋の食シーンを積極的に拡大してまいります。



新商品トピックス

■「プチッと鍋」に濃厚な味わいの40ミリリットルポーション容器が登場！

「プチッと鍋」は、1人で食べるお手軽鍋から家族で食べるごちそう鍋まで、人数や好みに合わせて鍋を楽しむことができる1個で1人分の鍋の素です。1人分ずつポーション容器に入っているので、いつでも開けたてのおいしさをお楽しみいただけます。

今回、20ミリリットルポーション容器の「とんこつ塩鍋」を追加。さらに、「プチッと鍋」シリーズ初となる40ミリリットルポーション容器を採用した「スンドゥブチゲ」「濃厚みそ鍋」「豆乳ごま鍋」を発売いたします。これにより20ミリリットルポーション容器では表現することが難しかった、濃厚でコク深い味わいの鍋を手軽にお楽しみいただけます。あわせて、シリーズ全品のパッケージデザインを一新し、「プチッと鍋」の提供価値をよりわかりやすく訴求します。



■特別な日をちょっとぜいたくに「おもてなしのすき焼わりした」新発売

「おもてなしのすき焼わりした」は、天然醸造蔵で仕込んだ木桶仕込みしょうゆを使用し、希少糖と日高産昆布だしを合わせました。こだわりぬいた素材の味わいですき焼きが楽しめるので、記念日や特別な日、ちょっとぜいたくに楽しみたいときなどに大切な人をもてなすことのできる「おもてなし肉調味料」としてご使用いただけます。すき焼きは、特別な日に食べたい肉料理として人気の高いメニューです。すき焼きの楽しみ方を広げるプレミアムタイプの商品を投入することで、すき焼きのメニュー価値をさらに高めてまいります。



(※新商品の詳細は各商品リリースをご参照ください)

■「キムチ鍋の素」パッケージデザイン刷新

1999年に発売し、キムチ鍋のカテゴリー拡大を牽引してきたロングセラーブランド「キムチ鍋の素」のパッケージデザインを刷新。魚介などの「うまみが濃縮されている」という濃縮ボトルタイプならではの味わいをあらためて訴求するとともに、家族の好みや具材の種類、量によって変わる「味の濃さ」を自在に調整できるという価値をパッケージから発信します。あわせて、「キムチ鍋の素 まるやか」「担々ごま鍋の素」もデザインを刷新し、濃縮ボトルシリーズの活性化を図ります。



プロモーション展開（一部）

■「プチッと1週間レシピ」

「プチッと鍋」は、週末・ハレの日のだんらん鍋が主体であった鍋の登場シーンを拡大し、平日にも多くご利用いただいています。時短・簡便、個食ニーズを受け、今後も平日需要はますます高まる見込みであることから、カット野菜を使った簡単鍋メニューを提案するなど、簡便性をさらに訴求してまいります。あわせて、「プチッと鍋」をはじめ、「プチッとステーキ」「プチッとハンバーグ」「プチッとうどんの素」「プチッとどんぶり」の「プチッと調味料」全体で平日・休日両シーンに対応した「プチッと1週間レシピ」を提案いたします。



■「横濱舶来亭」発売20周年記念キャンペーン

「横濱舶来亭」は1968年に発売した業務用商品に由来します。1997年に溶けやすいフレークタイプの家庭用カレールーとして発売してから今年で20周年を迎えます。長年のご愛顧に感謝して「20周年ご愛顧ありがとうございますキャンペーン」を実施いたします。キャンペーンは「思わず人に教えたくなるおいしさ」をテーマに、2017年12月～2018年2月末まで、「横濱舶来亭」6個入りオリジナル保冷トートバッグセットが1,000名さまに当たるキャンペーンを実施します。あわせて、パッケージに20周年記念ロゴをあしらい、従来の180グラムから30グラム増量した「横濱舶来亭カレーフレーク 中辛（210グラム）」を数量限定で販売いたします。



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)