

エバラ食品 2018年 春夏新商品 「浅漬けの素 あわせだし」「浅漬けの素 こうじ漬け」新発売 使い切りに便利な液体小袋タイプ 食塩分 25%カット*

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、2018年2月9日（金）より、「浅漬けの素」シリーズに使い切りに便利な液体小袋タイプの「浅漬けの素 あわせだし」「同 こうじ漬け」を追加ラインアップし、全国で発売いたします。



浅漬けの素 あわせだし

焼津産かつお節と北海道産昆布のあわせだしに、さば節、煮干しのうまみを加えた風味豊かな味わいです。「瀬戸内の藻塩」と玄米黒酢を合わせさっぱりと仕上げました。



浅漬けの素 こうじ漬け

北海道産昆布だしに、米こうじのほのかな甘みを効かせ、やさしい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
浅漬けの素 あわせだし	2月9日	50グラム×3袋	220円（税抜）	全国
浅漬けの素 こうじ漬け			238円（税込）	

お好みの野菜を漬けるだけで彩りのよい副菜を手軽に作ることができる「浅漬けの素」シリーズに、使い切りに便利な小袋タイプの「浅漬けの素 あわせだし」「同 こうじ漬け」を追加発売します。だしのうまみを効かせることで、食塩分を25%カット*しつつ、満足感のある味わいに仕上げました。また、液体なので少量の野菜を漬ける際にも満遍なく染みわたり、ムラなく漬かるため、野菜を手軽においしく食べることができます。

「浅漬けの素 あわせだし」は、焼津産かつお節と北海道産昆布のあわせだしに、さば節、煮干しのうまみを加えた風味豊かな味わいです。「瀬戸内の藻塩」と玄米黒酢を合わせさっぱりと仕上げました。「同 こうじ漬け」は、北海道産昆布だしに、米こうじのほのかな甘みを効かせ、やさしい味わいに仕上げました。本品1袋（50グラム）で約100グラムの野菜（キュウリなら約1本分）に使用できます。

世帯人数が減少する中、漬物調味料においても、少量の野菜を漬けられる小分けタイプが伸長しています。また、健康志向の高まりを背景に、減塩タイプの漬物の需要が高まっています。本品を発売することで、漬物調味料売り場の活性化を図るとともに、健康を気にする方にも、野菜を手軽においしく食べられる提案をします。

エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、“たれ”で野菜をもっと身近なものにする商品をお届けしてまいります。

* 当社「浅漬けの素 レギュラー」と比較

■「浅漬けの素」シリーズで野菜をもっと身近なものに！

子どもにもっと野菜を食べてほしいと考える子育て世代に向けて、パプリカやトマトといったカラフルな野菜を使い、キューブやスティック状など野菜の切り方を工夫することで“サラダ感覚で野菜を楽しむことができる調味料”として訴求してまいります。

また、野菜をたたくことでさらに短時間で漬けられる“たたき浅漬け”を訴求することで、時間や手間ひまをかけずにおいしく調理する“スマート調理”を提案します。



カラフル浅漬け



たたきキュウリ



シニア世代や単身・夫婦二世帯に向けては、あと1品ほしいときの副菜や中途半端に残った野菜の活用に浅漬けを提案します。

「毎日忙しくてきちんとした食事を作れない」「1~2人のために食事を作るのが面倒」という方にも、浅漬けで手軽に作れるバランスのとれた食事“ごはん・お味噌汁・浅漬け”の「一汁一菜」を提案し、無理なく続けられる自炊生活を応援してまいります。



浅漬けの盛り合わせ



一汁一菜



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)