

2018年1月30日
エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 業務用新商品 「黄金の味」シリーズに大容量の「辛口」新発売 2つの醬（ジャン）と香辛料を効かせたうま辛い味わい

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、業務用商品の「黄金の味」シリーズに「辛口」を追加ラインアップし、全国で発売いたします。



黄金の味 辛口

厳選したリンゴ、モモ、ウメなどを秘伝の黄金比率でブレンドした、果実たっぷりのコクのある焼肉のたれです。コチュジャン、豆板醤のうまみと辛さを効かせました。

商品名	黄金の味 辛口
発売日	2月9日（金）
内容量	1,550 グラム
入数	1 ケース 6 本入り
発売地区	全国

「黄金の味 辛口」は、果実たっぷりのコクとピリッとしたあと引く辛さを楽しめるフルーツベースの焼肉のたれです。厳選したリンゴ、モモ、ウメをふんだんに使った果実のコクに、コチュジャン、豆板醤のうまみと辛さを効かせました。2種類の醬（ジャン）と唐辛子を効かせたうま辛い味わいなので、焼肉や肉野菜炒めはもちろん、近年人気メニューとなっている“ホルモン炒め”などのホルモン料理との相性も抜群です。

使用量は、つけだれの場合はそのまま、漬け込み用や炒め料理の場合は、食材に対して15～25パーセントを目安にたれをからめてご使用ください。本品1本で約8キログラムの食材にご使用いただけます。

1978年に発売した「黄金の味」は、リンゴを3分の1以上使ったフルーツベースのたれとして約40年にわたるご愛顧をいただいています。2017年7月、発売以来初となる大幅リニューアルを行い、新製法のフルーツピューレにより、果実のコクをより実感できる味わいへと生まれ変わりました。また、それぞれの味の特徴をよりはっきりとさせ、味に差をつけました。業務用商品では、これまで「甘口」「中辛」のみの展開でしたが、今回、新たに「辛口」を加えることで、肉料理のメニューバリエーションをさらに広げてまいります。

外食業界では、肉ブームが継続し、バルや立ち飲み店、ホルモン専門店など多様な業態で肉料理のメニューが増加しています。また、シニア人口の増加を受けて、大人向けの味わいである「辛口」のさらなる需要拡大が見込まれます。果実のコクで肉をよりおいしく楽しめる「黄金の味」シリーズのラインアップを拡充することで、手軽に肉料理のバリエーションを広げるお役立ちを目指してまいります。



牛ホルモン炒め

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

業務用ユーザー専用サイト

レシピ検索など
外食店の
メニュー作りの
応援サイト



<https://e-net.ebarafoods.com/netuser/>