

2018年2月2日

エバラ食品工業株式会社

2つの乳酸菌とシジミ 100個分のオルニチンを配合 ぜいたく 国産プレミアムキムチ エバラCJ「金の贅沢キムチ」リニューアル

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、「エバラCJ」ブランドの「金の贅沢キムチ」に新たに乳酸菌EC-12（※1）とオルニチンを配合するとともに、パッケージデザインを変更し、2月上旬より順次出荷いたします。

新デザイン（全3種）



金の贅沢キムチ

こだわりの食材・製法で仕上げた国産プレミアムキムチです。10種の魚介類にニンニクと唐辛子を加え、ぜいたくなうまみと後を引く辛さに仕上げました。2つの乳酸菌とシジミ100個分のオルニチンを配合。便利な食べきりサイズ2個パック。

商品名	内容量	小売参考価格	発売地区
エバラCJ 金の贅沢キムチ	100グラム×2	298円（税抜） 322円（税込）	全国

「金の贅沢キムチ」は、こだわりの食材・製法で仕上げた国産プレミアムキムチです。本場韓国の製法による本格的な味わいはそのままに、国産白菜を使用し、国内工場で生産しました。10種類の魚介類（エビ、イカ、イワシ、カンダリ、タチウオ、イシモチ、サツパ、マグロ、カニ、シジミ）と、2種類のニンニク（おろし、揚げ）、2種類の唐辛子（粗びき、粉末）を使用しており、ぜいたくなうまみと力強い香り、後を引く辛さが楽しめます。

健康意識の高まりを背景に、ヨーグルトやキムチなど乳酸菌を多く含む食品に注目が集まっています。本品は、韓国伝統キムチが一番おいしい冬場に分離した乳酸菌（CJGN34：特許取得済み）により、食べごろのおいしさが長く続きます。また、今回新たに2個パック（200グラム）あたり、乳酸菌EC-12を1,000億個とシジミ100個分に相当するオルニチン（※2）を配合することで、健康と美容を気にする方にもおすすめの国産プレミアムキムチとなっています。

エバラ食品は、「金の贅沢キムチ」をリニューアルすることで、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。

【新パッケージデザイン（全3種）】

※1：ヒトの腸管より分離したエンテロコッカス・フェカリスを加熱殺菌処理した微小なサイズの乳酸菌。胃酸の影響を受けることなく、整腸作用により免疫力を高める働きがあるとされています。

※2：シジミに多く含まれるアミノ酸の一種で肝機能を高める働きがあるとされています。シジミ1個に含まれるオルニチンを0.44ミリグラムとして換算しています。



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）