

2020年1月15日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2020年 春夏リニューアル品 使いきりやすいサイズで新発売！「ぬか漬けの素」 液体タイプで手間いらず30分漬け込むだけで本格的な味わいに

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、2020年2月7日（金）より、少量・使い切りニーズに対応した「ぬか漬けの素」を全国で発売いたします。



ぬか漬けの素

米ぬかのやわらかな香りと日高産昆布のうまみが
野菜のおいしさを引き立てる、ぬか漬け風調味料です。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
ぬか漬けの素	2月7日	300ミリリットル	240円（税抜） 260円（税込）	全国

「ぬか漬けの素」は、お好みの野菜を漬けるだけで、手軽にぬか風味の漬物が作れる野菜漬け込み調味料です。定期的にぬか床をかき混ぜる時間や手間をかける必要がなく、液体タイプなので、少量の野菜をムラなく漬けられます。

日高産昆布を使用し、うまみと香りに特長のある2種類のぬか原料を組み合わせることで、ぬか床で漬けたような本格的な味わいが楽しめます。醸造酢に加え、まろやかな酸味のりんご酢を使用しているため、酸味が苦手な方やお子様も食べやすい味わいとなっています。また、ショウガを隠し味に加えることで、さわやかですっきりとした後味に仕上げました。

使い方は、刻んだ野菜と本品と一緒にポリエチレン袋に入れて、しっかりもみ込み、冷蔵庫で30分～60分置くだけです。本品1本（300ミリリットル）で約600グラム（キュウリなら約6本分）の野菜に使用できます。

近年、世帯人数の減少を背景に、調味料への少量ニーズが高まっています。使いきりやすく、持ち運びやすいサイズに変更することで、買い物時の負担を軽減し、ぬか漬けをより身近に楽しむための食機を創出してまいります。また、キュウリ、ナス、カブなど漬物の定番食材だけでなく、アボカド、ズッキーニなどサラダ感覚で楽しめる食材を提案することで、ぬか漬けのバリエーションを伝えるとともに若年層に向けたアプローチを強化してまいります。



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。

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)