

こころ、はずむ、おいしさ。



News Release

2024年7月5日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2024年 秋冬新商品 「焼肉ザクだれ 旨辛ガーリック」新発売 好調によりアイテム追加！ザクザク食感&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：森村 剛士）は、2024年8月2日（金）より、「焼肉ザクだれ 旨辛ガーリック」を全国で発売いたします。2024年2月に発売した、さまざまな食べ方で焼肉を楽しめる新食感の焼肉のたれ「焼肉ザクだれ 塩だれガーリック」が好調に推移していることから、「焼肉ザクだれ」をシリーズ化しアイテムを追加しました。



焼肉ザクだれ 旨辛ガーリック

うま辛い味わいの具材と香りの良いオイルを合わせたザクザク食感の焼肉のたれです。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
焼肉ザクだれ 旨辛ガーリック	8月2日	90グラム	430円（税抜） 465円（税込）	全国

「焼肉ザクだれ」は、味付けした具材と香りの良いオイルを合わせた、当社独自製法のザクザクとした食感の焼肉のたれです。焼いた肉にのせて食べることはもちろん、焼肉のたれに加えて具材たっぷりのたれにアレンジしたり、千切りキャベツと混ぜ合わせたりするなど、いつもの焼肉に食感をプラスし、さまざまな食べ方を楽しめる「食感変調味料」です。

「焼肉ザクだれ 旨辛ガーリック」は、もろみや蝦醤（シャージャン）※1、かつお節のうまみに、唐辛子を合わせたうま辛い調味料を具材にまとわせました。大きさの異なる唐辛子を2種類使用することで、魚介のうまみの中にほどよく辛味が感じられます。フライドガーリックと大豆由来のそばろがザクザクとした食感を演出し、ごま油の香りが食欲をそそります。焼肉だけでなく、しゃぶしゃぶのつけだれに加えたり、ごはんや豆腐にのせたりとさまざまなメニューでザクザク食感が楽しめます。

※1 小エビを塩漬けにして発酵させた調味料

■ ザクザク食感や汎用性の高さが人気に！販売好調によりアイテム追加！

2024年2月に発売した「焼肉ザクだれ 塩だれガーリック」は、売上げ※2が想定を上回る51万個を達成し、売上計画比約1.3倍（2024年2～5月）と好調に推移していることから、「旨辛ガーリック」を追加アイテムとして発売します。味わいのバリエーションを拡充し、おうち焼肉の楽しさを提案してまいります。

※2 2024年2月1日から2024年5月31日までの当社出荷実績

エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、「たれ」で新しい肉料理の可能性を広げてまいります。



塩だれ
ガーリック



NEW
旨辛
ガーリック

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 IR 部 広報課

TEL 045-226-0234 / FAX 045-650-9025 / ALL_KOUHOU@ebarafoods.co.jp

■ 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 TEL 0120-892-970（フリーダイヤル）