

こころ、はずむ、おいしさ。



News Release

2025年1月10日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 2025年 春夏新商品 「おろしのたれ オニオン&ビネガー」新発売 国産おろしタマネギを使用したさっぱりとした洋風の味わい

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、2025年2月7日（金）より、「おろしのたれ オニオン&ビネガー」を新たに発売します。また、「おろしのたれ」シリーズの「おろしのたれ」「にんにくのたれ」のリニューアルを行い、2025年2月上旬より順次切り替えを実施いたします。



おろしのたれ オニオン&ビネガー

国産おろしタマネギを使用し、白ワインビネガーと粒マスタードのさっぱりとした風味にミルポワ（タマネギ、ニンジン、セロリ）のkokuを合わせ、深みのある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
おろしのたれ オニオン&ビネガー	2月7日	270グラム	318円（税抜） 343円（税込）	全国

「おろしのたれ」シリーズは、かけるだけの手軽さで、焼肉はもちろん食べ応えのある肉料理を楽しむことができる“具材がのっかる万能たれ”です。

「おろしのたれ オニオン&ビネガー」は、すりおろした国産タマネギをたっぷり使用しており、白ワインビネガーのさっぱりとした風味の中に、オニオンソテーをはじめとした野菜のkokuを感じられる洋風の味わいです。具材を刻んだり、すりおろしたりする手間なく、料理にかけるだけで具材感のあるメニューを手軽にお楽しみいただけます。隠し味に加えた粒マスタードとカルダモンが、タマネギの優しい甘みと白ワインビネガーのさわやかな酸味を引き立てます。



オニオンチキンソテー

■「おろしのたれ」シリーズをリニューアル

「おろしのたれ オニオン&ビネガー」の発売に併せて、「おろしのたれ」シリーズをリニューアルします。おろし具材がたっぷり“具材がのっかる万能たれ”というシリーズの特長をお客さまにもっと容易にイメージしていただけるよう、パッケージ正面の“おろし”をより強調するデザインにしました。「おろしのたれ」シリーズは、さっぱりからがっつりまで好みや気分に合わせてられる商品ラインアップで、お客さまへメニューの広がりを提案します。



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

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 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）