

エバラ食品 2015 年度 春夏新商品 本場韓国の味と製法にこだわったプレミアムキムチ 「本技キムチ」シリーズ新発売

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、本日より、「エバラCJ」ブランドの「本技（ほんわざ） おいしいキムチ」ならびに「同 凄旨（すごうま）キムチ」を全国のチルド食品売り場に向けて、発売いたします。



韓国の伝統的な食材を厳選し、「味わい」、「熟成」、「食感」にこだわった本場のプレミアムキムチ。



8 種の海産物のうまみと 2 種の唐辛子のほど良い辛さが特長。濃厚でうま辛なぜひたくキムチ。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
エバラCJ 本技 おいしいキムチ	4 月 1 日	300 グラム	398 円（税抜） 430 円（税込）	全国
エバラCJ 本技 凄旨キムチ		200 グラム	323 円（税抜） 349 円（税込）	

「本技キムチ」シリーズは、本場韓国の製法で、確かな味わいと満足感をお約束するキムチの上質ブランドです。韓国伝統キムチが一番おいしい冬場に分離した特許乳酸菌（CJGN34）を使用し、安定した発酵で素材のうまみを最大限に引き出します。また、ニンニクやショウガ、ネギといった香味野菜は冷凍加工することなく、すりたて、切りたての新鮮なものを使用しているため、風味豊かな仕上がりとなっています。

「本技 おいしいキムチ」はカキやエビなどの 4 種の海産物と梨のピューレを加えた、“うま辛さ”と“甘さ”のバランスがよい、キムジャン※キムチの味わいです。切り干し大根を使用しているため、コリコリとした歯ごたえの良い食感が楽しめます。

「本技 凄旨キムチ」は、韓国で最もグルメなエリアと言われる全州のキムチを再現。コクにこだわり、アワビやエビなど 8 種類もの海産物をぜひたくに使用した、あらびき唐辛子と粉末唐辛子の後を引く辛さが特長です。ゴマの香ばしさがさらに味わいを深めます。

エバラ食品では平成 27 年 4 月に「チルド営業本部」を新設し、株式会社エバラCJフレッシュフーズの販売機能の一部を移管。チルド食品を中心とした販売体制の強化を図ります。

「本技キムチ」シリーズを発売することで、韓国産プレミアムキムチ市場を新たに創出し、キムチ市場全体の活性化を目指してまいります。

※キムジャンとは

韓国で 11 月ごろに行われるキムチづくりの習慣。野菜が不足する冬に備えて、みんなで集まってキムチを作る。

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）