

エバラ食品 2015 年度 秋冬業務用新商品 業態のニーズに対応した課題解決型商品を展開 簡単オペレーションでメニュー価値向上へのお役立ちを

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、2015 年度秋冬業務用新商品として、人気のタイ風メニューが手軽に作れる「トムヤムクンの素」、お湯で割るだけでラーメン専門店のような味わいが実現できる「ラーメン百景 濃厚ダブルスープ仕立て醤油味」を全国で発売いたします。

昨年の消費増税以降、外食業界においてもお客様の価格意識や節約志向が強く顕在化するなか、一方でお祝いや“プチ贅沢”などの“ハレの日”需要に対応したメニューや業態に支持が集まっています。多様化するお客様ニーズに対応するため、外食店では新業態・新メニューの開発、メニューバリエーションの拡充などメニュー価値向上への取り組みが多く見られるようになってきました。また、原材料コストの上昇や人手不足は依然として厳しい状況が続いており、コスト対応、オペレーション効率化といった課題への意識もさらに高まっています。

こうした課題を解決するため、当社ではメニュー価値の向上やメニューバリエーションの強化、オペレーションの効率化に貢献する商品展開とソリューション提案を進めてまいります。

(1) 新商品 さまざまなタイ風メニューが作れる万能調味料「トムヤムクンの素」

近年、タイ料理は人気のメニューとして支持を受け、レストランチェーンや居酒屋、産業給食など幅広い業態で採用が増えています。また、外食だけでなく、コンビニエンスストアや弁当・総菜などの中食業態でも多くのタイ風メニューが取り入れられるようになってきました。

「トムヤムクンの素」は、鶏がらとエビのうまみをベースに、唐辛子とハーブを加え、かんきつ系のさわやかな風味ですっきりとした味わいに仕上げました。エビの風味やうまみが詰まっているので、本格的な“トムヤムクン”の味を簡単に再現することができます。

基本メニューであるスープや鍋はもちろん、応用メニューとしてタイ風春雨サラダの“ヤムウンセン”やタイ風ラーメンの“トムヤムヌードル”、“タイ風チャーハン”、タイ風焼きそばの“パッタイ”など、いため物やあえ物の調味料としても幅広くお使いいただけます。



トムヤムクンスープ



ヤムウンセン（タイ風春雨サラダ）



タイ風チャーハン



パッタイ（タイ風焼きそば）

(2) 新商品 お湯で割るだけで専門店の味わい「ラーメン百景 濃厚ダブルスープ仕立て醤油味」

「ラーメン百景 濃厚ダブルスープ仕立て醤油味」は、じっくりと炊き出した豚頭・豚骨・鶏骨のスープをベースに、3種類の魚粉（いりこ節・さば節・かつお節）を加え、香り豊かに仕上げた醤油ラーメンスープです。お湯で割るだけで、ラーメン専門店のような濃厚でインパクトのあるスープが出来あがります。また、お使いのがらスープと組み合わせることでさらに深みのある味わいに仕上がります。

お湯で割るだけの簡単なオペレーションにより、産業給食、フードコート、レジャー施設、高速道路サービス施設などさまざまな業態のユーザーのお役立ちを目指します。



濃厚ダブルスープ仕立て醤油味
ラーメン



濃厚ダブルスープ仕立て醤油味
つけ麺

《TOPICS》

■「台湾拉麺の素」好調拡大中！人気メニューのさらなる広がりや定着を

当社が今年3月に発売した、「台湾ラーメン」や「台湾まぜそば」が簡単にできる「台湾拉麺の素」は、しょうゆをベースに、ニンニク、唐辛子、チキンエキスを加え、辛さとうまさが引き立つ味わいに評価をいただき、好調に推移しています。

ニンニクの風味と唐辛子の辛味がやみつきになる味わいの「台湾ラーメン」は、全国で人気拡大しており、「台湾まぜそば」「台湾飯」などの応用メニューとともに、多くの業態で採用され、さらなる広がりが期待されます。当社では、今後も話題性のさらなる喚起を図り、新たな食文化として定着を図ってまいります。



台湾ラーメン



台湾まぜそば

(※商品詳細は各商品リリースをご参照ください)

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

業務用ユーザー専用サイト

レシピ検索など
外食店の
メニュー作りの
応援サイト



<http://www.ebarafoods.com/e-net/>