

## 2020年秋冬 新製品・リニューアル製品のご案内

エスフーズ株式会社（本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：村上真之助）では、こてっちゃん牛もつ鍋など秋冬向け家庭用製品を、リニューアルおよび新たに発売いたします。

【リニューアル製品①】

### こてっちゃん 牛もつ鍋シリーズ

1992年発売のロングセラー製品である「こてっちゃん牛もつ鍋シリーズ」は今シーズン、よりおいしく、よりご満足いただけるようリニューアルを行いました。

<内容量> 500g

<保存方法> 冷蔵

<賞味期間> 60日

<発売地区> 全国

<発売時期> 2020年8月下旬より発売



ブランドロゴ

#### ■リニューアルのポイント

今シーズン「牛もつ」を20%増量いたしました。（前年比）  
またそれぞれのスープの原材料・レシピを見直し、さらに美味しくリニューアルを行いました。



#### ■商品特長

##### こてっちゃん牛もつ鍋醤油味

2種類の醤油と焼きあご、かつおぶしのだしを使用して、深いコクのあるスープに仕上げた醤油味の牛もつ鍋です。



##### こてっちゃん牛もつ鍋味噌味

米味噌、赤味噌、麦味噌を使用した合わせ味噌とごまを使用して、香り豊かでコクのあるスープに仕上げた味噌味の牛もつ鍋です。



##### こてっちゃん牛もつ鍋コチジャン味

コク・旨みのある韓国産コチジャンと2種類の味噌を使用して、辛さの中に深い旨みとコクのあるスープに仕上げた辛味噌タイプの牛もつ鍋です。



【リニューアル・新製品②】

## 極亭 鍋シリーズ

2012年の発売以来、大好評いただいている本格牛もつ鍋「極亭シリーズ」です。

専門店の美味しさを追求し、さらに美味しくリニューアルをいたしました。

また今シーズンは新たに「旨辛牛ホルモン鍋」を発売いたしました。

<内容量> 400g

<保存方法> 冷蔵

<賞味期間> 60日

<発売地区> 全国

<発売時期> 2020年8月下旬より発売



ブランドロゴ

### ■商品特徴

#### 【新発売】

#### 極亭 旨辛牛ホルモン鍋

牛もつと濃縮スープ、唐辛子をセットにしたセパレートタイプのもつ鍋セットです。

韓国産コチジャンと魚介系のだしを合わせた、コクのある辛さが特長です。



#### 【リニューアル】

#### 極亭 博多名物牛もつ鍋 醤油味

焼きあご、かつお、昆布などの魚介系のだしの旨みに、たまり醤油と鶏がらの旨みを合わせた深みのある味が特長です。



#### 【リニューアル】

#### 極亭 博多名物牛もつ鍋 味噌味

白味噌、米味噌、長熟赤味噌をブレンドした合わせ味噌の芳醇なコクと、風味の良いねりごま、焼きあごだしの旨みを合わせた深いコクのある味が特長です。



【新製品①】

**おかず楽菜シリーズ**

ご家庭で、野菜や豆腐などの具材を加えて炒めるだけで和風のおかずが出来上がる、お肉の入った調理ソースです。

フライパン調理だけでなく、電子レンジ調理でもお召し上がりいただけるシリーズです。

<保存方法> 冷蔵

<賞味期間> 60日

<発売地区> 全国

<発売時期> 2020年8月下旬より順次発売（新発売品）

**おかず楽菜**

ブランドロゴ

■商品特長

【新発売】

**牛肉のすき焼き風肉豆腐**

ざらめ糖と利尻昆布だしを使用し、コク・旨みのある味に仕上げた牛ばら肉入り調理ソースです。



【新発売】

**豚肉と白菜のうま煮**

かつおと昆布、焼きあごのだしの旨みと、ゆずの香りをきかせた豚ばら肉入り調理ソースです。



【新発売】

**豚肉と白菜のうま煮**

かつおと昆布、焼きあごのだしを使用し、深い旨みのある味に仕上げた豚ばら肉入り調理ソースです。



【通年販売品】

**豚肉とキャベツのごま味噌炒め**

2種類の味噌とねりごま・すりごまを使用し、芳醇なコクのある味に仕上げた豚ばら肉入り調理ソースです。



【通年販売品】

**レバニラ炒め**

オイスターソースと焦がし醤油、ねぎ油を使用し、深い旨みのある味に仕上げた豚レバー入り調理ソースです。



【新製品②】

【新発売】

## 肉おでん

### ■商品特長

鶏だんご、牛すじ、豚もつの3種の肉具材とだいこん、こんにゃくを、枕崎産かつおぶしと利尻昆布のだしを使用した旨みのあるだしで仕上げました。

<内容量> 300g

<保存方法> 常温

<賞味期間> 180日

<発売地区> 全国

<発売時期> 2020年8月下旬より発売



### <本件に関するお問い合わせ>

エスフーズ株式会社 マーケティング室  
担当：日下(くさか)  
兵庫県西宮市鳴尾浜1丁目16番11  
TEL：0798-43-4100 FAX：0798-43-4103