

2009年8月6日
エスフーズ株式会社

こてっちゃん牛もつ鍋リニューアル・新発売および、秋冬製品発売のおしらせ

エスフーズ株式会社は、主力製品「こてっちゃん牛もつ鍋」シリーズをはじめ、秋冬製品を8月10に発売いたします。あわせて「こてっちゃん牛もつ鍋家計応援キャンペーン」も実施いたしますので、ご案内申し上げます。

ご案内する商品名

こてっちゃん牛もつ鍋 500g しょうゆ味・みそ味・キムチ味

こてっちゃん牛白もつ 210g

ご飯に混ぜるだけ 牛すじ飯の具 140g / 牛ガーリック飯の具 140g

豆腐を加えてレンジするだけ もつ煮込み 170g / 牛すじ煮込み 160g

居酒屋の味 牛すじ煮込み 110g / もつ煮込み 110g

大阪名物 どて焼き 3本入り

おでん用牛すじ串 5本入り

料理にプラスコラーゲン 80g

スープシリーズ 750g コラーゲントマト鍋スープ・もつ鍋スープ・豚みそ鍋スープ・赤
鶏ちゃんこ鍋スープ・ごまちゃんこ鍋スープ
700g 煮込みハンバーグ鍋スープ

ご案内するキャンペーン

「こてっちゃん牛もつ鍋家計応援キャンペーン」

(本件に関する問合せ先)
エスフーズ株式会社
開発部マーケティング課
担当：日下
TEL0798-43-4100

こてっちゃん牛もつ鍋リニューアル・新発売

昨年、5シーズンぶりに発売いたしました「こてっちゃん牛もつ鍋」シリーズに、今シーズン新たに「キムチ味」を新発売いたします。

好評の「しょうゆ味」「みそ味」は、さらにスープの素材にこだわり、よりおいしくリニューアルいたします。さらに今年はスープに「コラーゲンペプチド 2000mg」を入れ、より女性にうれしい牛もつ鍋にリニューアルいたしました。

商品名： こてっちゃん牛もつ鍋 500g しょうゆ味・みそ味・キムチ味

特長：

牛もつ・・・小腸とシマ腸（大腸）の2種類を入れました。それぞれが持つ独特の食感、おいしさをお楽しみいただけます。

しょうゆ味・・・じっくりと水出ししたかつおだしを使用し、上品なうま味とすっきりした後味にこだわりました。

みそ味・・・熟成期間の違う2種類のみそをあわせました。今シーズンは長期熟成みその割合を増やし、さらに深みのある味わいになりました。

キムチ味・・・韓国産白菜キムチをしぼって作ったキムチエキスを使用し、うま味のある辛さにこだわりました。

保存方法：要冷蔵

発売地区：全国

発売時期：2009年8月10日



「こてっちゃん牛もつ鍋家計応援キャンペーン」

さらに、家計応援キャンペーンと題して、商品をご購入いただいたお客様にVISAギフトカードが当たるキャンペーンを実施します。

キャンペーン期間：2009年8月発売時～2009年10月末

対象商品：「こてっちゃん 牛もつ鍋 しょう油味」
「こてっちゃん 牛もつ鍋 みそ味」
「こてっちゃん 牛もつ鍋 キムチ味」

応募方法：対象商品のバーコードを1枚1口として切り取って郵便ハガキに貼り付け応募。応募いただいた中から抽選で1000名様に3千円分のVISAギフトカードをプレゼントします。

応募締切：2009年11月30日（当日消印有効）

そのほか秋冬製品発売のご案内

新発売

商品名：こてっちゃん牛白もつ 210g

特長：こてっちゃんですら培った独自の技術で、牛小腸・シマ腸を丁寧に下ごしらえし、臭みの無いふっくらとした適度な食感に仕上げました。

昆布とかつおの和風だしで下味をつけていますので、鍋や煮込み、炒め物などの料理にそのまま使える汎用性と簡便性の高い製品です。

小腸とシマ腸（大腸）の2種類を入れました。それぞれが持つ独特の食感、おいしさをお楽しみいただけます。

保存方法：要冷蔵

発売地区：全国

発売時期：2009年7月10日
（先行発売）



新発売

商品名： ご飯に混ぜるだけ 牛すじ飯の具 140g / 牛ガーリック飯の具 140g

特長： あつあつご飯に混ぜるだけで、牛肉のうま味のきいたごちそう飯ができあがる、混ぜ込みご飯の具です。

牛すじ飯の具・・・牛すじを甘辛しょうゆだれで味付けしました。

牛ガーリック飯の具・・・牛肉（牛サガリ）をんにくと黒コショウの効いたスパイシーなたれで味付けしました。

保存方法：要冷蔵

発売地区：全国

発売時期：2009年7月10日

（先行発売）



新発売

商品名： 豆腐を加えてレンジするだけ もつ煮込み 170g / 牛すじ煮込み 160g

特長： 豆腐を加えてレンジで調理していただく煮込み商品です。簡単なひと手間と豆腐を加えるだけで、おいしさ・ボリュームがアップします。

もつ煮込み・・・豚もつ、大根をまるやかなみそ味に仕上げました。

牛すじ煮込み・・・牛すじ、こんにゃくを甘辛しょうゆ味に仕上げました。

保存方法：要冷蔵

発売地区：全国

発売時期：2009年8月10日



新発売

商品名： 居酒屋の味 牛すじ煮込み 110g / もつ煮込み 110g

特長： 不況により増加している「家呑み」にぴったりのおつまみとして、居酒屋さんで人気の「煮込み」を、ご家庭でお手軽にお楽しみいただける商品です。

牛すじ煮込み・・・牛すじを生姜のきいたしょうゆだれでやわらかく仕上げました。

もつ煮込み・・・豚もつを信州味噌でまろやかに仕上げました。

保存方法：要冷蔵

発売地区：全国

発売時期：2009年8月10日



新発売

商品名： 大阪名物 どて焼き 3本入り

特長： 不況により増加している「家呑み」にぴったりのおつまみとして、串かつで有名な大阪・新世界の名物「どて焼き」を、ご家庭でお手軽にお楽しみいただける商品です。

牛すじ串をコクのある味噌だれでやわらかく仕上げました。

保存方法：要冷蔵

発売地区：全国

発売時期：2009年8月10日



新発売

商品名： おでん用牛すじ串 5本入り

特長： 牛すじ串を昆布とかつおの和風だしで下煮込みしていますので、30分程度の煮込み時間でやわらかく仕上がります。家庭でのおでんの調理時間（30分～2時間 当社調べ）で、味しみよく、おいしく出来あがる おでん種です。

保存方法：要冷蔵

発売地区：全国

発売時期：2009年8月10日



新発売

商品名： 料理にプラスコラーゲン 80g

特長： お鍋や煮込みなど、いろいろな料理に使っていただける「コラーゲンペプチド 3500mg」が入った和風調味料です。昆布、かつお、きのこエキスが入っていますので、コラーゲンだけでなく、料理のうま味もアップさせる調味料です。

保存方法：要冷蔵

発売地区：全国

発売時期：2009年8月10日



鍋スープシリーズ 新発売・リニューアルのご案内

好評発売中の鍋スープシリーズを今シーズン、パッケージ・中身をリニューアルいたしました。また新しい鍋の提案として、洋風鍋スープを2品新発売いたします。

新発売

商品名： コラーゲントマト鍋スープ 750g

特長： 昨年より話題のコラーゲン鍋と、人気上昇中のトマト鍋を組み合わせた新しい洋風鍋スープです。鍋あとにはチーズリゾットがおすすめです。

保存方法： 常温保存

発売地区： 全国

発売時期： 2009年8月10日



新発売

商品名： 煮込みハンバーグ鍋スープ 700g

特長： ハンバーグとたっぷり野菜を煮込んでいただく、デミグラスソースで仕上げた新しい洋風鍋スープです。鍋あとは、ハヤシライス風にお楽しみいただけます。

保存方法： 常温保存

発売地区： 全国

発売時期： 2009年8月10日



リニューアル

商品名： もつ鍋スープ 750g

特長： 「こてっちゃん牛もつ鍋」のノウハウを活かした、もつのおいしさを引き立てるコクと旨みのしょうゆ味スープに、おろしにんにくを加えて、もつと相性よく仕上げました。

保存方法： 常温保存

発売地区： 全国

発売時期： 2009年8月10日



リニューアル

商品名： 豚みそ鍋スープ 750g

特長： 豚肉と相性のよい味噌ベースの鍋スープです。今シーズンは味噌の種類を4種類に増やし、より味に深みをもたせました。またあわせ味噌のベースには熟成期間の長い長熟味噌を使用する事で、コクのある味わいに仕上げました。

保存方法： 常温保存

発売地区： 全国

発売時期： 2009年8月10日



リニューアル

商品名： 赤鶏ちゃんこ鍋スープ 750g

特長： あっさりとした中にも旨みのあるスープが、鶏肉のおいしさを引き立てます。だしには赤鶏のみからとった、赤鶏エキスを使用し、すっきりとした中にも旨みのある味に仕上げました。

保存方法： 常温保存

発売地区： 全国

発売時期： 2009年8月10日



リニューアル

商品名： ごまちゃんこ鍋スープ 750g

特長： とんこつ・鶏がらからとったコクのあるパイタンスープで、たっぷり野菜がおいしく食べられる味に仕上げました。ねりごま・いりごま等を加えて、ごまの香りよく仕上げています。

保存方法： 常温保存

発売地区： 全国

発売時期： 2009年8月10日



以上