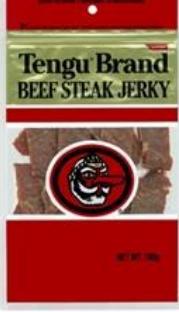
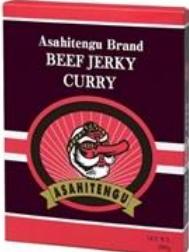


参考資料

【商品ラインナップ】

品名	スタンダードタイプ			薄切りタイプ	ミディアムチャック
特徴	厳選された牛肉を使用し、醤油をベースとした味付けのビーフジャーキーです。 しっかりとした歯ごたえでビール等のおつまみに最適です。			薄いスライスタイプ	細かいカットタイプ
				醤油をベースとした味付け	醤油をベースとした味付け
					
価格	400円(税別)	750円 (税別)	1400円 (税別)	1400円 (税別)	1800円 (税別)
容量	25 g	50g	100 g	100 g	160 g
原産国	日本	日本	日本	日本	日本
品名	ホット			アサヒテングブランドカレー	ミッドリーフ
特徴	醤油をベースに、ピリッと胡椒の効いた辛い味付けの ビーフジャーキーです。			ミディアムチャック	ビーフジャーキー ^{カレー}
				細かいカットタイプ	コーンチップス テングビーフジャーキー味
					
価格	750円 (税別)	1400円 (税別)	1800円 (税別)	360円 (税別)	300円 (税別)
容量	50g	100 g	160 g	200 g	170 g
原産国	日本	日本	日本	日本	日本

● 主力商品

伝統の味を変わらず受け継ぐ定番商品、テング ビーフステーキジャーキー レギュラー

品名	：テング ビーフステーキジャーキー レギュラー
価格	：1,400 円 (税別) 100g
賞味期間	：9 ヶ月
原産国	：日本
原材料	：牛肉、醤油、砂糖、食塩、胡椒、オニオン末、ガーリック末、 しょうが、酸化防止剤 (エリソルレビン酸 Na)、調味料 (アミノ酸)、発色剤 (亜硝酸 Na)
アレルギー情報	：小麦、大豆を含む商品です。



テング ビーフステーキジャーキー^{レギュラー 100g}

● 関連商品

激辛注意！テングとブレアーズの最強のコラボ商品が、昨年8月に登場

醤油味をベースに、『ブレアーズ・サンドンデスソース』（※）を加えた、激辛ビーフジャーキーが登場。

（※『ブレアーズ・サンドンデスソース』は、激辛として知られる「ブートジョロキア」と「レッドサビナ・ハバネロペッパー」を主原料として作られた、ただ辛いだけではなく味わい深く、旨みのある激辛ホットソース。）

品名 : テング ビーフステーキジャーキー 激辛

価格 : 1,400円（税別） 80g

賞味期間 : 9ヶ月

原産国 : 日本

原材料 : 牛肉、醤油、砂糖、サンドンデスソース（ブートジョロキア、ハバネロ、醸造酢、食塩）、デキストリン、胡椒、食塩、オニオン末、ガーリック末、しょうが、酸化防止剤（エリソルビン酸Na）、調味料（アミノ酸）、発色剤（亜硝酸Na）

アレルギー情報 : 小麦、大豆を含む商品です。



テング ビーフステーキジャーキー
激辛 80g

<「テングブランド」こだわりの醤油味を生み出したのは、日系2世>

テングブランドの創業者であるケン大崎氏は、1921年日系移民2世としてアメリカ・ロサンゼルス郊外に生まれました。23歳の時、アメリカへの忠誠を証する為、日系人米国陸軍部隊“442部隊”に志願し、戦地に赴きます。日本人特有の忠誠心とプライドは、送られた欧州戦線でしっかりと証明され、442部隊は米国陸軍史上最も勇敢な部隊のひとつとして今なお語り継がれています。戦地で負傷しながらも帰国したケン大崎氏は、戦後、父の豆腐屋を継ぎながらテング社を創設しました。漬物販売、冷凍食品加工などの事業を展開する傍ら、独自開発を行い、1970年代半ば、遂に日本人が美味しく食べられる醤油味によるビーフジャーキーを創り出します。それが『テング ビーフステーキジャーキー』です。アメリカ先住民の保存の知恵と日本の伝統的な発酵食品の知恵である「醤油」の組合せが人気の味覚を生み出したのです。

彼のビーフステーキジャーキーへのこだわりは、醤油味と良質のステーキ用肉を使う事でした。日本人の繊細な味覚と材料への徹底したこだわりが功を奏して、『テング ビーフステーキジャーキー』はリトル東京を始めとする日系人社会でたちまち評判となります。すぐに日本人旅行者の間で人気のお土産となり、評判を呼ぶ事となりました。



<先代社長が熱い想いで直接交渉し、独占契約が実現>

鈴商の先代社長が『テング ビーフステーキジャーキー』を初めて口にしたのは、アメリカに留学していた友人からのお土産でした。そのあまりの美味しさに何としても輸入販売したいという熱い想いでケン大崎氏に直接交渉しました。その熱意と当時保有する輸入権から独占契約が実現し、1983年から販売を開始することになりました。当時、米国土産で既に評判で、その美味しさは本物の味として世に知れ渡りました。日本でも、某コンビニエンスストアのおつまみ部門で売上No.1を獲得し、ピーク時は22億円の売上がありました。

<ビーフステーキジャーキーの転機・狂牛病問題からの復活は、国産へのシフト>

転機は2003年に発生した狂牛病（BSE）問題です。牛肉の加工食品も輸入が禁止され、大量の商品が自主回収処分や販売中止となりました。その損害金額は1億5千万円～2億円にも上り、当社にとって膨大な損失でした。そればかりか、海外の工場が廃止となり輸入販売が不能となります。その後も新しい製造工場を求める転々とするものの、こだわりの味の再現が上手くいかず、約10年間、低迷期が続くことになりました。

2013年アメリカ産牛肉の輸入規制の緩和や、2015年オーストラリア産牛肉の輸入関税引き下げなどの影響もあり、現在は、原材料は海外の牛肉で、製造は日本工場と一部をウルグアイ工場で行い、安定した製造と流通が確保されています。輸入品と思われている『テング ビーフステーキジャーキー』は実は国産で、プレミアムな味を今も変わらず受け継いでいます。