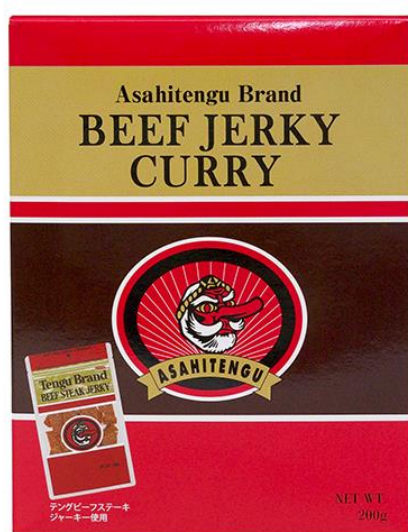


具材商品の出荷数が伸び、安定供給が可能に 味の決め手はステーキ肉のビーフジャーキー！ かむほどに旨味があふれるプレミアムなレトルトカレー

食料品の輸入販売・卸を行う株式会社鈴商（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：鈴木基司）が製造・販売する『アサヒテング ビーフジャーキーカレー』は、2017年10月に定期出荷が可能になりました。

『アサヒテング ビーフジャーキーカレー』の具に使用している当社の主力商品『テング ビーフステーキジャーキー』の出荷数が4年連続で増加したことにより、安定供給を図っています。



●かむほどに旨味があふれる、「テングブランド」のプレミアムなレトルトカレー

『アサヒテング ビーフジャーキーカレー』は、「テングブランド」の定番商品『テング ビーフステーキジャーキー』の製造過程で出るビーフジャーキーの端材を具に使用したプレミアムなレトルトカレーです。

味の決め手となる細切れのビーフジャーキーは、脂身が少ない牛赤身もも肉を使用し、かむほどに肉の旨味があふれ出し、牛肉そのものを食べるよりも、はるかに牛肉の味が凝縮されています。レトルトカレーでもしっかりとしたコクがあり、ビーフジャーキー本来のスモーキーなフレーバーと醤油の匂いが鼻を抜けて食欲をそそります。

具に大きい肉の塊が入ったカレーとはひと味違うちょっと変わり種のカレーを試してみたい方や、普通のカレーに飽きてしまった方に一度味わってほしい逸品です。

●定番商品の出荷数増加で、カレーも増産が可能に

『アサヒテング ビーフジャーキーカレー』は、テングブランドの姉妹商品として、2014年10月から端材が出た分だけ不定期で製造販売していました。そのため、なかなか供給が安定せず、卸先の要望に応えられなかったり、新たな取引先を増やすことができませんでした。

しかし『テング ビーフステーキジャーキー』の出荷数が4年連続で増加したこととともない端材の量も増えたことで生産体制が安定してきたため、2017年10月には定期的な出荷が実現しました。

また2017年4月には、パッケージに『テング ビーフステーキジャーキー』の画像を加えたデザインにリニューアルし、「テングブランド」のイメージを強調しています。

●赤身肉、熟成肉ブームに続き、“ヘルシー スナッキング”や“健康系おつまみ”として人気

外食産業では、赤身肉・熟成肉がブームで、海外の人気ステーキ店が多数出店し、しっかりとした肉の旨味が人気となっています。赤身肉は、牛肉の中でも体脂肪を燃やすといわれている L-カルニチンや、筋肉を作るタンパク質を多く含むことから、ダイエット効果が期待できる食品です。

また、お腹がすき過ぎる前に間食を取り入れることでドカ食いを防ぐ新しい食習慣“ヘルシー スナッキング”では、食物繊維やタンパク質が多く含まれる食品を間食として摂取することが良いとされています。



当社が製造・販売する『テング ビーフステーキジャーキー』は、100%牛赤身ももステーキ肉を原材料として、約 3 分の 1 まで凝縮乾燥しています。こだわりの醤油味と、ステーキ肉だからこそ実現した噛みごたえは、牛肉本来の旨味が堪能でき、旨味と甘みのバランスが特長のビーフジャーキーです。

以前からの本物志向のファンには懐かしい逸品として、また体型に気を使う若い世代には、良質なタンパク質が簡単に摂取でき、効率よく筋肉の成長をサポートし、よく噛むことで腹持ちもよく満腹中枢に働きかける効果もある“健康系おつまみ”として、新たな需要を掘り起こしています。

これからも鈴商は「テングブランド」を、本物志向のシニア層に向けては定番商品として変わらぬ味を届けつつ、若者層に向けては激辛など味のバリエーションの追加や、レトルトカレーなど姉妹商品の開発によるシェア拡大と、国内はもちろん東南アジア、欧州への販路拡大を目指して取り組んでいきます。

【製品概要】

品 名：アサヒテング ビーフジャーキーカレー

価 格：360 円（税別） 200g

賞 味 期 間：24 カ月

原 産 国：日本

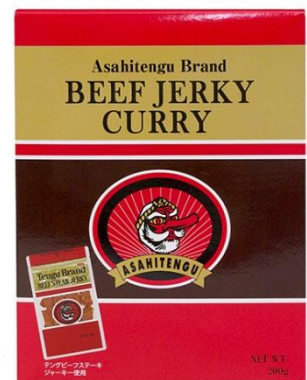
原 材 料：野菜（玉葱、馬鈴薯、人参、にんにく）、ビーフジャーキー（牛肉、しょうゆ、その他）、小麦粉、食用油脂、肉エキス、チキンブイヨン、砂糖、カレー粉、バター、トマトケチャップ、アップルソース、しょうゆ、ウスターソース、食塩、チャツネ、澱粉、香辛料、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、香料、発色剤（亜硝酸 Na）

アレルギー情報：小麦、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、りんごを含む商品です。

栄 養 成 分：1 袋（200g あたり）

熱量 220kcal、たんぱく質 10.8g、脂質 8.6g、炭水化物 25.0g、食塩相当量 3.7g

（株式会社ファルコライフサイエンス調べ）



【販路】

輸入食品取扱店、量販店、ネットショップ等

【商品に関するお問い合わせ先】

株式会社 鈴商 営業部推進課

電話番号：03-3225-1165

ホームページお問い合わせフォーム

お客様専用 <http://www.suzusho.co.jp/customer/>

法人様専用 <http://www.suzusho.co.jp/company/>

【会社概要】

社 名：株式会社 鈴商

代 表：代表取締役社長 鈴木 基司

本社所在地：東京都新宿区荒木町 23 番地

U R L : <http://www.suzusho.co.jp>

資 本 金：84,000,000 円

従 業 員 数：50 人

事 業 内 容：食料品及び酒類の輸入販売及び卸

今後の展開：株式会社鈴商は、1919 年（大正 8 年）にシロップの製造と販売により創業し、独自の販売とサービスにより、常に優れた品質の食品と食の美味しさと豊かさをお届けしておりました。
これからも世界中の新しい美味しさ、品質の確かな商品、愛される味を追求し、卓越した食品を日本の皆様にお届けして参ります。

本件に関するお問い合わせ先	
株式会社 鈴商 営業部推進課 担 当：鈴木・益子 電 話：03-3225-1165 F A X：03-3225-5520 E-mail：y.suzuki@suzusho.co.jp	鈴商 広報事務局 担 当：福土 電 話：03-5411-0066 携 帯：080-6538-6292 E-mail：pr@real-ize.com

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	ミディアムチャンク
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。		ビーフジャーキー カレー	コーンチップス テングビーフジャーキー味	
					細かいカットタイプ
					
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。



● 関連人気商品

激辛注意！テングとブレアーズの最強のコラボ商品が、2016 年 8 月に登場

醤油味をベースに、『ブレアーズ・サドンデスソース』（※）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「レッドサピナ・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 ケ月
原産国	：日本
原材料	：牛肉、醤油、砂糖、サドンデスソース（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。



● テングブランドの歴史

<「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品として有名になりました。



<先代社長が熱い思いで直接交渉し、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。輸入品と思われる『テング ビーフステーキジャーキー』は実は現在国産で製造し、プレミアムな味を今も変わらず受け継いでいます。2017 年現在は、タンパク質が豊富な“健康系おつまみ”として人気で、4 年連続出荷数を伸ばしています。