

ワイルドにかぶりつく？ “メガサイズのビーフジャーキー” 数量限定！まさにステーキのような食べごたえ 「テングブランド」史上最大 3月1日新発売

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）は、2018年3月1日（木）に『テング ビーフステーキジャーキー メガサイズ』を新発売します。

『テング ビーフステーキジャーキー メガサイズ』は、「テングブランド」シリーズ史上最大の商品となります。

●ステーキ肉をそのままパッケージしたようなビッグサイズ



本品は「テングブランド」の新顔で、圧巻の大きさが特徴です。

『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。つまり、本品は1袋あたり約600gのステーキ肉を原材料に使用していることになります。

通常の『テング ビーフステーキジャーキー』は、食べやすいサイズにカットされていますが、本品は秘伝のしょう油味の美味しさはそのままに、あえて大ぶりサイズのままパッケージ。まさにステーキ肉をそのまま袋詰めしたようなビッグサイズです。

その大きさに誰もが驚く今回の新商品は、お花見やホームパーティーでも大盛り上がり間違いなしのアイテムです。ワイルドにかぶりつくもよし、好みの大きさにカットしてみんなでワイワイ楽しむもよし。その“巨体”は、さまざまなシーンの相棒として楽しみ方は無限大です。

●ラインナップ拡充でさまざまなシーンに対応

本品は、2016年に新発売され「テングブランド」の新しいラインナップに加わった『テング ビーフステーキジャーキー激辛』や、一口サイズでお手頃価格の少量パック『テング ビーフステーキジャーキーバイツ』に続き、新たに「テングブランド」に仲間入りします。

「テングブランド」は、携帯サイズからビッグサイズ、そして様々な味のバリエーションを揃えてラインナップを拡充し、多様なニーズに応えることが可能となりました。

●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



「テングブランド」は、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“ヘルシー スナッキング”や“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。

株式会社鈴商は、今後も「テングブランド」の変わらぬ味を届けつつ、新たな商品開発の拡大と、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：テング ビーフステーキジャーキー メガサイズ
内 容 量：200g
価 格：オープン価格（参考価格は 2,800 円（税別））
賞 味 期 間：9 カ月
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。



【販路】

輸入食品取扱店、量販店等

【商品に関するお問い合わせ先】

株式会社 鈴商
電話番号：03-3225-1161

テング ビーフステーキジャーキー¹
ブランドサイト：<http://www.suzusho.co.jp/tengu-s/>

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お客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：福士 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 醤油をベースとした味付け	細かいカットタイプ 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 細かいカットタイプ	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	
					
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・サンドデスソース』（※）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として有名になりました。



<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。