

## テングが渋谷・表参道をジャック！？

SHIBUYA109 イベントスペースにて1万個のゲリラサンプリングを実施  
3月24・25日『テング ビーフステーキジャーキー』だらけのイベント  
～“ヘルシー スナッキング”や“健康系おつまみ”として若者に新たな需要を喚起～

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、自社が製造・販売する『テング ビーフステーキジャーキー』だらけのイベントを2018年3月24日（土）、25日（日）にSHIBUYA109 イベントスペースにて実施します。

また2018年3月25日（日）に開催される第8回「渋谷・表参道 Women's Run」では、ランナーへの参加賞として『テング ビーフステーキジャーキー』（25g、税別400円）の提供と、ランニングステーションへのブース出店を行います。



### 【『テング ビーフステーキジャーキー』 イベント概要】



日時：2018年3月24日（土）、25日（日）10:00～19:00

場所：SHIBUYA109 店頭イベントスペース

イベント内容：

1. 『テング ビーフステーキジャーキー』（10g、サンプル）を1日4回、ゲリラ的に配布します。2日間で約1万個のサンプル配布を予定しています（なくなり次第終了）。

2. SNS 映えするテングフォトスポットを設置。撮影した写真をSNSに#テングジャーキーで投稿すると『テング ビーフステーキジャーキー』（50g、税別750円）をプレゼント（数量限定）。さらに、写真はテングオリジナルフォトフレームでその場でプリントアウトしてお渡しします。実施時間は、10:00～、12:30～、15:30～の1日3回の予定です。

3. 壁に設置されたテングの鼻に向かって輪投げを3回チャレンジし、成功した方には『テング ビーフステーキジャーキー』（50g、税別750円）をプレゼント（数量限定）。実施時間は、10:00～、12:30～、15:30～の1日3回の予定です。

### ■ステーキ肉をそのままパッケージしたようなメガサイズ

2018年3月1日に発売を開始した『テング ビーフステーキジャーキーメガサイズ』（200g、オープン価格2,800円税別）は、「テングブランド」の新顔で圧巻の大きさが特徴です。本品は、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るため、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となります。

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。ワイルドにカブリつくもよし、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。

本品は、2016年に新発売された『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アップを拡充し、多様なニーズに応えることが可能です。

### ■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”として新たな需要



「テングブランド」は、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



## 【主力商品】

品名：テング ビーフステーキジャーキー レギュラー  
内容量：100g  
価格：1,400円（税別）  
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。  
販路：輸入食品取扱店、酒類小売店、量販店、インターネット販売等



## 【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  
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  
URL：<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・販売による創業以来、常に優れた品質の食品と、食の美味しさ・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。

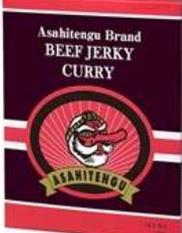
### 本件に関するお問い合わせ先

株式会社 鈴商 営業部推進課  
担当：鈴木・益子  
電話：03-3225-1165  
FAX：03-3225-5520  
E-mail：[y.suzuki@suzusho.co.jp](mailto: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](mailto:pr@real-ize.com)

参考資料

【商品ラインアップ】

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
					
価格	400円(税別)	750円(税別)	1400円(税別)	1400円(税別)	1800円(税別)
容量	25g	50g	100g	100g	160g
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
					
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	100g	160g	200g	170g
原産国	日本	日本	日本	日本	日本

● 関連人気商品

ビーフジャーキーの凝縮したうま味とカレーとのコラボレーションが実現

ビーフジャーキー（含有量 8%）は細かく砕いて使用しています。

品名：アサヒテング ビーフジャーキーカレー

内容量：200g

価格：360円（税別）

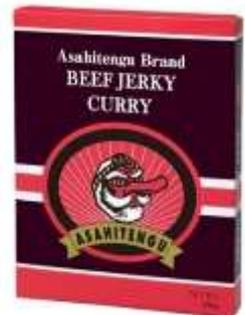
賞味期間：24ヶ月

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、醤油、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、醤油、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）、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、香料、発色剤（亜鉛酸 Na）

アレルギー情報：小麦、大豆、乳、豚肉、牛肉、リンゴを含む商品です。

販路：輸入食品取扱店、量販店、インターネット販売等



## ●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なり、評判を呼ぶ事となりました。



### <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思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、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。