

ビーフジャーキーで大人も楽しめる「トリック オア トリート」
【数量限定】テングブランド初のハロウィーンパッケージ
配りやすい小分けパック 8 袋入り 9 月 1 日より発売開始

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『テング ビーフステーキジャーキー』シリーズ初のハロウィーン限定パッケージ商品を 2018 年 9 月 1 日（土）より数量限定で販売開始しました。



『テングビーフステーキジャーキー ハロウィーンパッケージ』は、テングブランドオリジナルのハロウィーンデザインミニ手提げ袋に、10g のビーフステーキジャーキー（レギュラー味）が 8 袋入った数量限定商品です。

今年のハロウィーンは、高級おつまみ・テングビーフステーキジャーキーを配れば、大人も「トリック オア トリート」を楽しめることまちがいないです。

■テングブランド初のハロウィーンパッケージは、若者に身近な存在目指す

これまで当社は、テングのブランドイメージとして定着したイメージカラーの変更には抵抗があり、一部の商品を除いてパッケージデザインは赤×金色に統一してきました。

しかし、当社が日本でテングブランドの発売を開始した 1983 年から 35 年目となる今年、ブランド初となるハロウィーンデザインの商品を、大々的に発売することを決定しました。

この度、紫×オレンジ色のハロウィーンデザインのパッケージの導入は、若者に人気のハロウィーンと同様に、“健康おつまみ”や“ヘルシースナッキング”として親しまれている『テング ビーフステーキジャーキー』を、若者に身近に取り入れてもらうために考案した限定商品です。

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。

【商品概要】

品名 : テング ビーフステーキジャーキー ハロウィーンパッケージ
価格 : 1,400 円 (税別)
内容量 : 10g×8 袋入り
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、調味料 (アミノ酸)、酸化防止剤 (エリソルビン酸 Na)、発色剤 (亜硝酸 Na)、(原料の一部に小麦、大豆を含む)
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 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
				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	
					ミディアムチャンク 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)
 内容量 : 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）
内容量	： 80g
賞味期間	： 9 ヶ月
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、日本でもピーク時は 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。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。