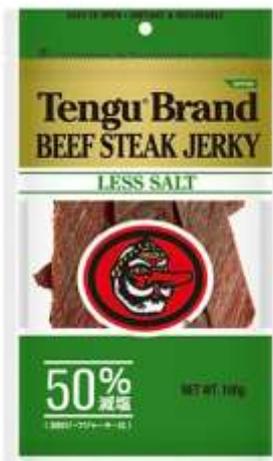


健康志向のビーフジャーキー 女性や子どもなど新規層向け テングブランド初の「減塩タイプ」登場 “塩分 50%減”にこだわり開発 10月1日より発売開始

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）は、『テング ビーフステーキジャーキー 減塩』を、2018年10月1日（月）より発売開始します。

●ロングセラーのテングブランドに、「減塩タイプ」が仲間入り！



昨今の健康ブームから、塩分量を気にする方が増えています。そんなお客様からの要望に応じて、今回、テングブランドとして初めて「減塩タイプ」の商品を開発しました。

『テング ビーフステーキジャーキー 減塩』は、通常の『テング ビーフステーキジャーキー レギュラー』と比べて塩分を50%カットし、かつテングブランド本来の旨味はそのままに仕上げています。

本商品は、“塩分 50%減”にこだわり、ナトリウム値を抑えるために食塩の代わりに無機塩を使用しています。しかし、無機塩は食塩より“えぐみ”が生じやすいため、テングブランド本来の旨味を維持するため、“えぐみ”を最小限に抑えられるよう食塩と無機塩のバランスにこだわりました。

本品では、食塩と無機塩の独自の配合に加え、減塩しょうゆを用いることで、『テング ビーフステーキジャーキー』の美味しさそのままに、50%の減塩を可能にしています。

●“ヘルシー スナッキング”や“健康系おつまみ”として人気、女性や子どもなど新規層向け

「テングブランド」は、以前からの本物志向のファンにはお酒に合うおつまみとして人気です。また体型に気を使う若い世代には、100%牛赤身ももステーキ肉を原料にしていることで、良質なタンパク質を摂取し、効率の良い筋肉の成長のサポートや、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ことなどから、“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。

本品は、さらに塩分に気を遣うシニア層や、子どものおやつとして塩分過多が気になっていた親にも安心して選ばれる商品となることを目指しています。

株式会社鈴商は、今後も「テングブランド」の変わらぬ味を継承しつつ、新たなターゲット層に向けた商品開発を積極的に行うことで、年齢を問わず広く支持される商品を目指し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 減塩
内 容 量：100g
価 格：1,400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、調味料（無機塩等）、酸化防止剤（エリソルビン酸 Na）、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まいりました。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@netamoto.co.jp

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 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	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)
容量	50g	100g	160g	200g
原産国	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

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。

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

伝統の醤油味をベースに、シリーズ最強の辛さを誇るブレアーズ『サドンデスジョロキア』ソースを加えた、激辛ビーフジャーキー。

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すっかりと証明され、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。輸入品とされている『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。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。