

2025年2月28日  
スターゼン株式会社

## フライパンで簡単に調理できる春巻シリーズに新味登場 えびと玉ねぎの甘さ引き立つチリソース仕立て 「エビチリ春巻」 3月1日 新発売

スターゼン株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：横田和彦、証券コード：8043）は、3月1日より少量の油でフライパン調理ができ、素材感のある食材として人気商品の春巻シリーズから「エビチリ春巻」を新発売し、既存4種類はイメージ写真を追加したパッケージに一新します。

### 新商品



### 【エビチリ春巻の特徴】

- 精肉売場で素材感のある食材として安定的な売上を誇る「フライパンで簡単調理！春巻」シリーズからエビチリを新発売  
人気の五目、すき焼き風、ポテトチーズ、カレーに加え、エビチリを新発売します。  
チリソースの味付けは子どもでも食べられる甘辛味に仕上げています。
- 簡単調理ながらも手作り感を味わえる  
少量の油で揚げ焼き調理ができるため、油の後処理がなくなる簡便商品です。  
少量の油でパリパリになるように独自配合した皮を使用することで、外側はサクッと、内側はもっちりとした食感の春巻がフライパンで簡単に完成します。
- 直火釜製法で素材本来の食感  
中具は**本格中華の調理技術**を取り入れ、巨大な直火釜を使用しガス火で炒めることで、素材本来の食感を味わえます。  
中具のエビチリを直火釜製法で炒め煮することでエビの食感をアップさせ、チリソースの風味を引き立たせます。

## パッケージリニューアル



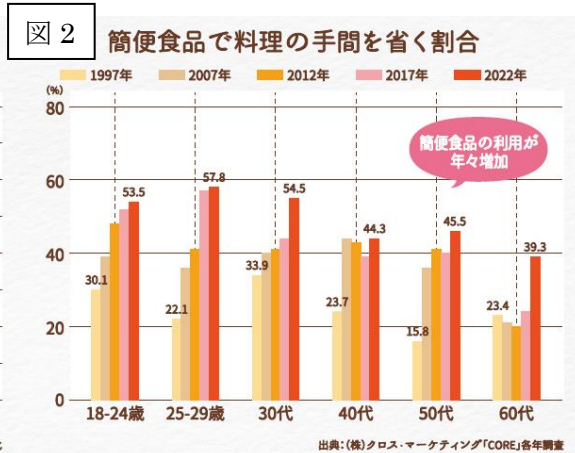
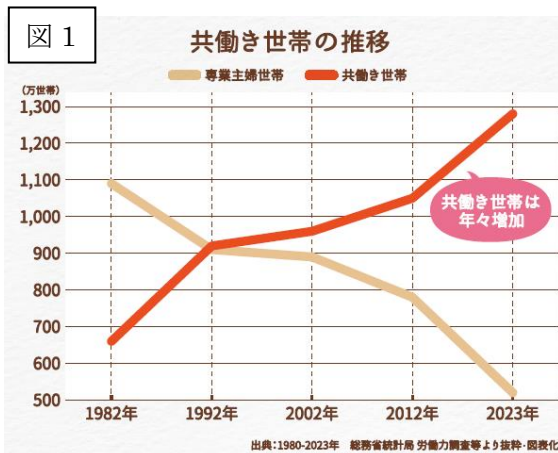
- 売場で目を引く包材にリニューアル  
中華らしさのあるデザインと  
中具が見えるシズル写真で  
食欲を掻き立てます。

スーパーマーケット▶  
トレードショー2025  
当社ブース



## 【商品化の背景】

- 簡便商品需要の増加  
共働き世帯は年々増加しており(図1 参照)、簡便食品を利用して調理の手間を省く  
方が増加しています。(図2 参照)



- 精肉冷凍品の増加  
昨今、日配売場の冷凍品とは別に、精肉売場にて冷凍ケースを設置し、料理の素材として使用する精肉冷凍品を取り扱う小売店が増加してきました。  
当社冷凍食品の売上も増加傾向にあり、さらなる商品充実を計っています。
- 春巻の具材として人気のある「えび」を使用  
ランキングでも上位に位置することが多いえびを使用し、子供から大人まで楽しめる甘辛味の「エビチリ」を採用しました。

## 【商品の概要】

商品名	エビチリ春巻		中華五日春巻		すき焼き風春巻	
商品特徴	甘辛味のチリソースで子供でもおいしく食べられる味付け（えび、たけのこ、たまねぎの3種具材配合）		豚肉を使用し、オイスターソースなどを使った中華風の味付け（たけのこ、キャベツ、にんじん、豚肉、春雨、きくらげの6種具材配合）		牛肉を使用し、醤油ベースで和風の味付け（玉ねぎ、牛肉、長ねぎ、春雨、干しいたけの5種具材配合）	
製造者	㈱スワロー食品					
賞味期限	製造日含め365日		製造日含め365日		製造日含め365日	
保存温度	-18℃以下		-18℃以下		-18℃以下	
規格	240g（6本）×10P	240g（6本）×12P	240g（6本）×10P	240g（6本）×12P	240g（6本）×10P	240g（6本）×12P
商品画像	<ピロー包装>		<ピロー包装>		<ピロー包装>	
	<トレー>		<トレー>		<トレー>	
						
						

商品名	ポテトチーズ春巻		カレー春巻	
商品特徴	鶏肉を使用し、チーズを使った洋風の味付け（じゃがいも、玉ねぎ、鶏肉、プロセスチーズの4種具材配合）		豚肉を使用し、甘みとコクのあるカレーの味付け（じゃがいも、玉ねぎ、豚肉、とうもろこしの4種具材配合）	
製造者	(株)スワロー食品			
賞味期限	製造日含め365日		製造日含め365日	
保存温度	-18℃以下		-18℃以下	
規格	240g（6本）×10P	240g（6本）×12P	240g（6本）×10P	240g（6本）×12P
商品画像	<ピロー包装>		<トレー>	
				
				

## ■スターゼン株式会社

スターゼン株式会社は、1948年に創立以来、食肉業界のトータルサプライヤーとして、安全・安心で高品質な食肉や加工食品を国内外のお客様にお届けしています。

私たちスターゼングループは「食の感動体験を創造することで 世界中の人々と食をつなぎ続ける」という経営理念のもと、食の持つさまざまなチカラを通じて、感動を届け、世の中を元気に、笑顔にしていけることを目指しています。

これからも、お客様に選ばれ続ける商品の開発を通じ、持続的な成長と社会課題の解決に取り組んでまいります。

## 【本リリースに関するお問い合わせ先】

スターゼン株式会社 広報・IR部 海老原俊司

TEL：03-3471-5521 ／ FAX：03-3471-5690

E-mail：[information@starzen-group.com](mailto:information@starzen-group.com)

## 【商品に関するお問い合わせ先】

スターゼン株式会社 お客様相談窓口

フリーダイヤル：0120-048-629（受付時間 平日 8時～17時）