

人気イタリアンレストラン 銀座「ラ・ベットラ」 落合務シェフ監修
ハレの日にふさわしい贅沢な味わいのパスタソース
「予約でいっぱい」の店の極上厚切り牛ほほ肉の赤ワインソース
「予約でいっぱい」の店の極上広島産かきと生ハムのクリームソース
10月24日から期間限定で新発売



エスビー食品株式会社は、高価格帯パスタソースをリードし続ける「予約でいっぱい」シリーズより、個食高価格帯商材のニーズが一気に高まる催事期に合わせた季節限定商品として、『極上厚切り牛ほほ肉の赤ワインソース』『極上広島産かきと生ハムのクリームソース』を新発売。

■商品概要

商品名	予約でいっぱい」の店の 極上厚切り牛ほほ肉の赤ワインソース	予約でいっぱい」の店の 極上広島産かきと生ハムのクリームソース
内容量	136.1 g	145 g
荷姿	5×6	
希望小売価格	450 円（税別）	
販売エリア	全国	
店頭化予定日	2016年10月24日	

■商品特徴

ハロウィンやボージョレー・ヌーボー解禁やクリスマスなど、ハレの日にふさわしい具材感、重厚なソースで仕上げた贅沢で特別感のあるパスタソースを期間限定で新発売致します。

《予約でいっぱい」の店の極上厚切り牛ほほ肉の赤ワインソース》

- ・食べごたえのあるローストした牛ほほ肉を、赤ワインとトマト、香味野菜(玉ねぎ、セロリ)でじっくり煮込み、旨みを凝縮しました。
- ・別添のパルメザンチーズとあら挽きブラックペッパーを加えることで、コクと香りが更に深まります。

《予約でいっぱい」の店の極上広島産かきと生ハムのクリームソース》

- ・季節ならではの大きりの広島産かきを軽くスチームして旨みを閉じ込め、存在感のある仕上がりになっています。
- ・細かく刻んだ生ハムを贅沢に使用することでその旨みをソースにしっかりと移し、炒めた香味野菜(玉ねぎ、セロリ)と、生クリーム・牛乳・チーズをたっぷりに加え、更に濃厚な味わいに仕上げました。

ニーズが高まる最盛期に向け、素材にこだわった贅沢なパスタソースを期間限定発売し、
更なる市場の活性化に繋がります。

●お問い合わせは、エスピー食品（株）広報ユニット まで●

〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1-3-2 八丁堀ハーブテラス TEL. 03-6810-9790