

この春、新しいおいしさと出会う。
「ハヤシ」「ハッシュドビーフ」に次ぐ、新たなメニューのご提案

「まるごと濃熟トマトのハッシュポーク」
新発売
「熟成フォンの国産デミグラス ハッシュドビーフ」
リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、「ハヤシ」「ハッシュドビーフ」に次ぐ、第3メニュー「ハッシュポーク」の新提案として、「まるごと濃熟トマトのハッシュポーク」を発売し、中期的に伸長するハッシュドビーフメニューの活性化策として、「熟成フォンの国産デミグラス ハッシュドビーフ」をリフレッシュいたします。

商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2017年2月13日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
まるごと濃熟トマトのハッシュポーク	150g (4皿分×2)	10×6	259円
熟成フォンの国産デミグラス ハッシュドビーフ			

商品の特徴

【まるごと濃熟トマトのハッシュポーク】

「ハヤシ」「ハッシュドビーフ」に次ぐ、第3メニュー「ハッシュポーク」を新提案。

豚肉との相性を考えたトマト感たっぷりの新しいメニューです。

- ① 甘みが強い「スペイン産完熟トマト※1」と旨み凝縮の「イタリア産熟成ドライトマト」を使用。
- ② トマト旨み濃熟製法※2で2種類のトマトとオニオン、ハーブ、香味野菜をじっくり煮込んだ甘みとコクが豚肉の旨みを引き立てます。
- ③ 豚肉の旨みを引き立てる為、オレガノ、セロリー、セージ、パセリでアクセントをつけました。

※1 甘みが非常に強く、収穫後10時間以内に加工したもの

※2 真空下（低温）で加熱し、トマトのおいしさをルウに凝縮する製法

※熟成ドライトマト

天日乾燥させ、熟成させる事でトマトに含まれる旨み成分が凝縮される。



※「豚肉」をおいしくする「トマト旨み濃熟製法」



【熟成フォンの国産デミグラス ハッシュドビーフ】

- ・国産デミグラスにこだわったハッシュドビーフもリフレッシュ！
- ・国産牛から作ったフォンを使用し、5日間熟成させた国産デミグラスソースを使用した濃厚な味わいのソースです。
- ・半量調理（1/2箱）の実態に合わせ、裏面調理レシピを変更しました。

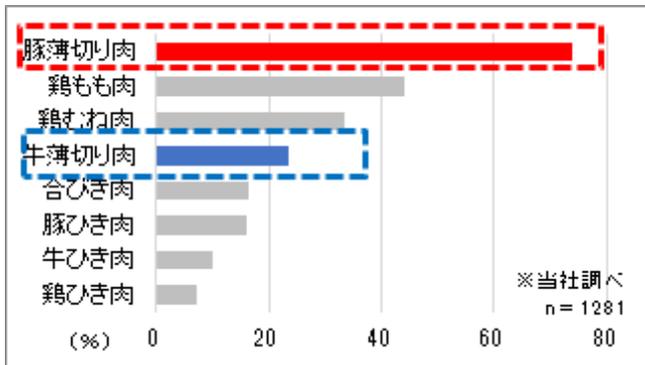
＜パッケージデザイン＞

キーコンセプトである「国産」デミグラスをより強調したデザインにリフレッシュ



企画背景

【週1回以上 使用する肉の種類】



メニューの多様化が進む中で、ルウハヤシ市場においては「牛肉」に限定されたメニューが主流となり、市場硬直化を招いていると推察。また、レシピ検索サイトにおいては「ハヤシ」との同時検索ワードが「牛肉」より「豚肉」が高くなっており、お客様の「豚肉でハヤシを作りたい」という潜在ニーズが存在。

これらを踏まえ、「豚肉」と相性が良い「トマト」

を組み合わせた「新メニュー」の提案により、ハヤシ市場の活性化を図ります。



**「豚肉」と「トマト」の相性に着目した新しいトマト系メニューを新提案。
ルウハヤシ市場で「ハヤシ」「ハッシュドビーフ」に次ぐ、第3メニュー「ハッシュポーク」
の定着化により、市場拡大と活性化を図ります。**

●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

<http://www.sbfoods.co.jp>