

最高峰の重厚感とコク、その秘密は「フォン・ド・ボー」  
「ディナー」シリーズの神髄である3つの魅力を深化！

「フォン・ド・ボー ディナー クリームシチュー」  
「フォン・ド・ボー ディナー ビーフシチュー」  
「フォン・ド・ボー ディナー ハッシュドビーフ」  
8月14日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、来年発売 45 周年を迎える「ディナー」シリーズにおいて、「フォン・ド・ボー ディナー クリームシチュー」「フォン・ド・ボー ディナー ビーフシチュー」「フォン・ド・ボー ディナー ハッシュドビーフ」をリフレッシュします。その魅力である3つの素材（フォン・ド・ボー、ソテー・ド・オニオン、バター）に磨きをかけ、重厚でコク深い味わいになりました。

## ●商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2017年8月14日
- ・お客様からの問合せ先 : 0120 (120) 671
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
フォン・ド・ボー ディナー クリームシチュー	97g (5 皿分)	10×10	308 円
フォン・ド・ボー ディナー ビーフシチュー			
フォン・ド・ボー ディナー ハッシュドビーフ			

## ●商品の特徴

ディナーシリーズの神髄である『フォン・ド・ボー』『ソテー・ド・オニオン』『バター』を中心にリフレッシュ！

### ・「フォン・ド・ボー ディナー クリームシチュー」

「フォン・ド・ボー」の使用量を約2倍にアップし、「ソテー・ド・オニオン」を新たに追加。さらに、バター系原料をフランス産発酵バターに変更することで、「フォン・ド・ボー」と「クリーム感」のバランスを整えました。タラゴン、メースを使用することにより、上質でコク深い味わいに仕上げました。

### ・「フォン・ド・ボー ディナー ビーフシチュー」

「フォン・ド・ボー」の使用量を約1.4倍にアップし、糖度約2倍の玉ねぎに変更、バター系原料にフランス産発酵バターを追加しました。クローブ、ローレル、ナツメグを使用することにより、牛肉の臭みを抑え、上質でコク深い味わいに仕上げました。

### ・「フォン・ド・ボー ディナー ハッシュドビーフ」

「フォン・ド・ボー」の使用量を約1.1倍にアップし、糖度約2倍の玉ねぎに変更、バター系原料にフランス産発酵バターを追加しました。オールスパイス、ローレル、ブラックペッパーを使用することにより、牛肉の旨みをより引き立て、上質で奥深い味わいに仕上げました。

## ●パッケージリフレッシュポイント

### ・ディナーブランド本来の重厚感に加え、エレガントさを表現しました。

- ① 商品名を大きくし、箔の面積を増やすことで、訴求力をアップしました。
- ② 高級レストランなどで出てくるようなシズルに変更し、より非日常感を感じてもらえるようにしました。

《現行品》



高価格シチュー市場において、圧倒的な販売力を有する「ディナー」シリーズの魅力を強化することで、市場の単価アップと活性化を図ります。

●お問い合わせは、エスビー食品（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>