

チューブ入り香辛料 No.1 ブランド*から「最香(さいこう)の贅沢」を！
ブランド史上最も香りにこだわり、デザインも新たにブラッシュアップ

「本生」シリーズ (7品) リフレッシュ
「本生 柚子こしょう」 8月14日新発売

※インテージ SRI チューブ入り香辛料市場わさび、からし、しょうが、にんにくの合計
(2016年4月～2017年3月 累計販売金額)



エスビー食品株式会社は、素材本来の“生”にこだわったチューブ入り香辛料として、発売 30 周年を迎えた「本生」シリーズ7アイテムをリフレッシュし、新たに「本生 柚子こしょう」を新発売します。

■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)
本生 本わさび	43g	10 × 10	190 円
本生 本からし			
本生 本からし			
本生 生しょうが	40g		
本生 生にんにく	43g		
本生 きざみわさび			
本生 生七味	40g		
本生 柚子こしょう			

■商品の特徴

・「本生」シリーズ7品リフレッシュ

「本わさび」

生鮮わさび特有の爽やかでみずみずしい香りを強調しました。

「本からし」

香り広がるなめらかな食感。からしの風味がアップしました。

「和からし」

粒感と辛さが引き立つ粗挽き。からしの風味がアップしました。

「生しょうが」

おろしたての生鮮しょうがのレモンのような爽やかな香りを強化しました。

「生にんにく」

おろしたての生鮮にんにくのような力強い香りを強化しました。

「きざみわさび」

使用するわさび原料は、100%「本わさび」です。

爽やかな香りと、シャキシャキ食感がアップしました。

「生七味」

美味しさはそのままに、塩分を減らし、7つの生素材の香りを強調しました。

・パッケージリフレッシュ

【表】



「S&B」ロゴを大きくし、
「S&B 本生」の視認性アップ。

NO.1 表示は右端からセンターへ移動し
大きく表示。No.1 ブランドを大きくアピール。

白場を多く取り、ピュア感、鮮度感を表現。
商品名も力強く、伸びやかに。

「市松模様」で
和風伝統を演出。

【裏】



生鮮素材に近づけたこだわりの香りを「^{さいこう}最香の贅沢」として訴求。

各素材のこだわりポイントを明記し、商品特徴をアピール。

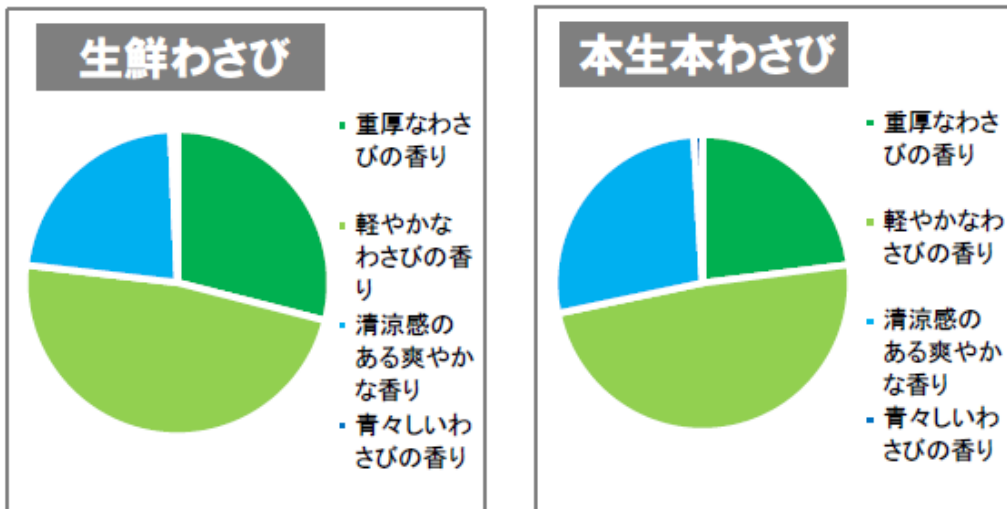
ディナー付き宿泊券が当たる「本生 30周年キャンペーン」を実施。

・「本生」シリーズ から「柚子こしょう」新発売

国産青柚子を100%使用し、粗切り青柚子の爽やかな香りと青唐辛子の辛みが調和した逸品です。香りと味を存分にお楽しみいただけます。

・香りへの徹底したこだわり

「本生 本わさび」の主要な香り成分は、“生鮮のわさび”と非常に近いバランスです。

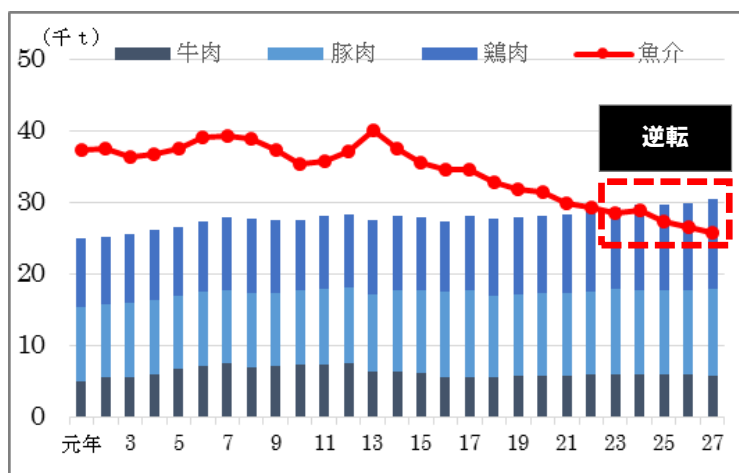


■商品化背景

・変化する食傾向に対し、わさびの新たな利用シーンを提案

平成 23 年に、肉類消費量が魚介類消費量を上回りました。わさびの新たな使用シーンとして、肉との組み合わせを改めて提案すべく「本生きざみわさび」の爽やかな香りと、シャキシャキ食感を更にアップさせ、より「肉に合うわさび」としてリフレッシュします。

肉類・魚介類消費量推移（農林水産省 平成 27 年度食糧需給表）



発売 30 周年を迎えた No. 1 ブランド「本生」シリーズが、
今後も粘体香辛料市場をけん引します！

●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>