

固形ルーから新たな食シーンを創造
ワンプレートで完結する、時短対応・新煮込みメニューシリーズ

「とろっとワンプレート チーズィーチキン」
「とろっとワンプレート ハッシュドポーク」
2月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、変化する社会環境・食環境に対応する新しい煮込みメニューシリーズとして、「とろっとワンプレート チーズィーチキン」「とろっとワンプレート ハッシュドポーク」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 : 2018年2月12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)
とろっとワンプレート チーズィーチキン	150g	10×6	259円
とろっとワンプレート ハッシュドポーク	(4皿分×2)		

■商品の特徴

・身近な素材で短時間にできる、新しい煮込みメニュー

家庭内使用率の高い鶏肉・豚肉を使用し、煮込み時間15分という短時間で完成する、従来の「カレー」「シチュー」「ハヤシ」といったルウメニューの枠に捉われない、新しい手軽な煮込みメニューです。

・調理～片づけまでの時間・手間をトータルで削減、見た目もおしゃれなワンプレートスタイルの提案

ごはんにかけるワンプレートスタイルは、見た目の楽しさのほか、洗い物削減にも貢献し、新しい食シーンを創造します。

＜チーズィーチキン＞・・・鶏肉と玉ねぎでつくる

ベシャメルソースにチェダーチーズ、焦がしチーズ、卵黄を加えた「モルネーソース」を、「チキンフォン」で伸ばして煮込んだ、濃厚なチーズソースです。わずかに「マスタード」を加え、ソースの厚みや風味を引き立てています。さらに、隠し味に焦がし醤油をきかせ、ごはんに合う味わいに仕上げています。

＜ハッシュドポーク＞・・・豚肉と玉ねぎでつくる

スペイン産完熟トマトとイタリア産熟成ドライトマトを、トマト旨み濃熟製法*で旨みとコクを凝縮した、ごはんにかけるソースです。トマトと相性が良い「マンダリン」を使用することで、すっきりとした甘みのトマト感に仕上げています。また、「クローブ」「オレガノ」が豚肉の臭みを抑え、素材の旨みを引き立てることでソース全体のコク感がアップ。ごはんとの相性が強化されています。

※トマト旨み濃熟製法：トマトのおいしさをルウに凝縮する製法

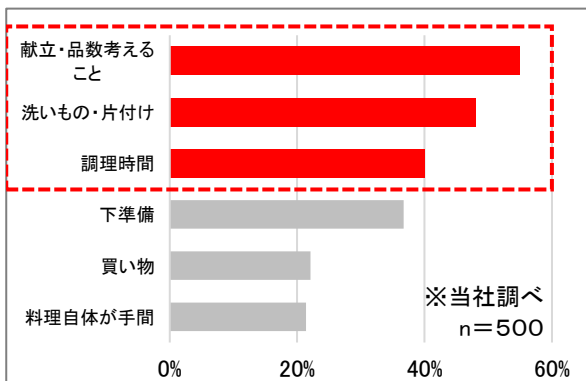
■商品化背景

・共働き世帯増加と調理時間短縮への高まるニーズ

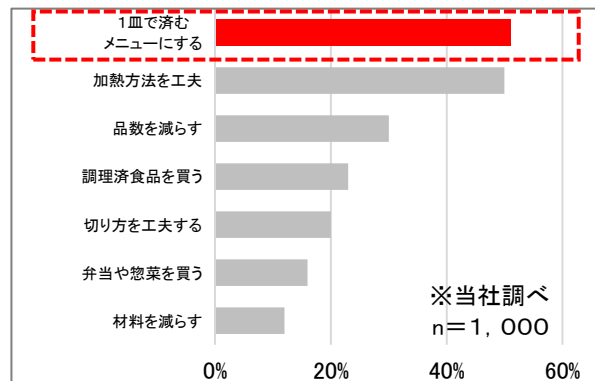
共働き世帯の増加などにより、社会環境や食環境も継続的に変化していくものと見られます。

現在、夕食づくりにおいては「献立検討」「調理」「片づけ」それぞれについての手間や時間が負担になっている状況です。そして、「時短ニーズ」が強く存在するなかで、実際に工夫されていることのトップには「1皿で済むメニューにする」ことが挙がっており、家庭の献立構成が、かつての「一汁三菜」から「ワンプレートディッシュ」へと変化を見せていることも窺えます。

○夕食づくりで大変だと思うこと



○時短調理の際に工夫している事

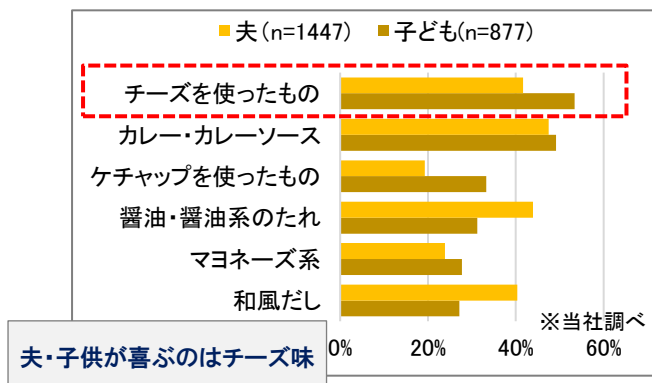


・家庭で喜ばれる味を追求

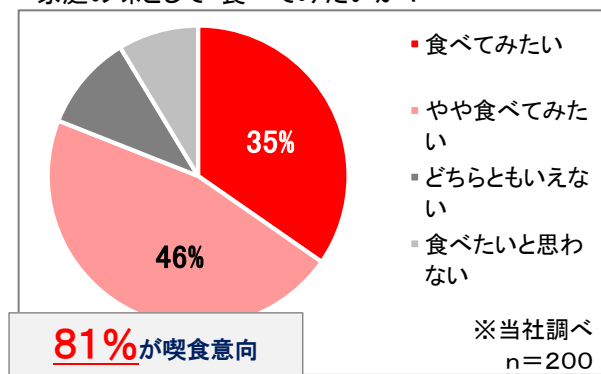
主婦にとって、献立選びのポイントのひとつが家族（夫・子供）の評判。チーズ系メニューは、夫・子供が喜ぶ味わいとして、家庭の定番メニューであるカレーを凌ぐ人気がありました。

また、豚肉とトマトの組み合わせについても喫食意向が高く、これらの人気の味わいをルウ製品へと具現化しました。

○家族（夫・子供）が喜ぶ味の系統



○「豚肉」でつくるトマト感たっぷりの煮込み料理を家庭の味として食べてみたいか？



■パッケージ裏面にて「ワンプレート」スタイルを提案

本品調理品とごはん、さらに副菜数品をワンプレートに盛り合わせた献立例をパッケージ裏面にて紹介し、ブランドサイトと併せて「ワンプレート」のメニュースタイルを提案しています。

《パッケージ裏面画像》



社会環境とともに変化する調理ニーズに、「煮込み+ごはん」を中心としたワンプレートスタイルを提案。家族全員が満足できる新メニューで、新たな市場を創造します。

●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>