

チューブ入り香辛料で初！二重構造容器 採用  
しぼり出しやすく、おいしさ長持ち

「お徳用おろし生わさび」「お徳用ねりからし」  
「お徳用おろし生しょうが」「お徳用おろし生にんにく」  
「お徳用つぶ入りマスタード」  
3月5日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、大容量・お徳用タイプのチューブ入り香辛料「お徳用シリーズ」の「お徳用おろし生わさび」「お徳用ねりからし」「お徳用おろし生しょうが」「お徳用おろし生にんにく」「お徳用つぶ入りマスタード」を新構造の容器にリフレッシュします。チューブ入り香辛料では日本初となる二重構造容器“おいしさ長持ちチューブ”を採用した、品質を保つ機能と使いやすさを兼ね備えた新容器です。※特許出願中

## ■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2018年3月5日
- ・お客様からの問合せ先 : 0120 (120) 671
- ・商品仕様 :

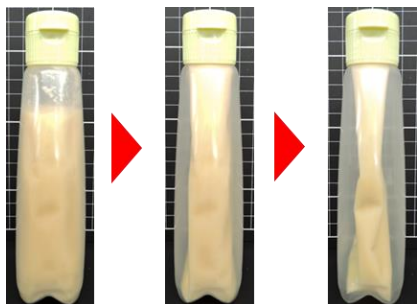
品名	内容量	荷姿	希望小売価格（税別）
お徳用おろし生わさび	175g	5×8	325円
お徳用ねりからし	175g		
お徳用おろし生しょうが	160g		
お徳用おろし生にんにく	175g		
お徳用つぶ入りマスタード	175g		

## ■新容器の特徴

### ・素材が持つおいしさ「香り」「色」「辛み」が長持ち

＜おいしさ長持ちチューブ（二重構造容器）の採用＞

醤油などの容器で使用されている二重構造容器を、チューブ入り香辛料では日本で初採用。



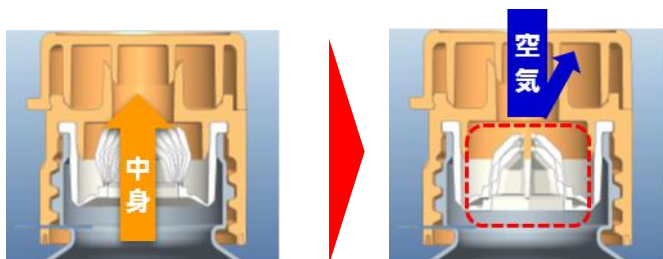
中身のしぼり出しに合わせて内袋がしぼむことで中身が空気に触れにくくなり、開封後も素材のおいしさが長持ちします。

＜キャップの改良＞

2箇所でカチッと閉まることにより、空気が入りにくい構造に改良。（対象：5アイテム共通）



物性がゆるいアイテムは、中身を吐出後に、バルブ（栓）が閉じて空気が戻りにくい構造に改良。（対象：しょうが・にんにく・マスタード）



### ・しぼり出しやすさの改善

＜おいしさ長持ちチューブ（二重構造容器）の底部形状の改良＞

底部をV字状に成型し折りたたみやすくすることで、V字状に凹みしぼり出しやすく改良しました。さらに、外側の容器の底部に設けた切り込みから空気が入ることで、しぼり出した後の自立性も確保されます。



・新パッケージ

(表面)

<現行>



<新>



① 新“おいしさ長持ちチューブ”をアピール。

② 太くて読みやすい、力強い書体へ変更。

③ メニューシズルを一部商品で変更。

(しょうが) 冷奴 ⇒ 豚のしょうが焼き

※テーブルユースよりキッチンユースが多い  
利用実態に合わせて変更

(にんにく) 餃子に焼き目をつけて  
おいしさを表現。



(裏面)



① キャップ変更に伴い、内側のアルミシールレスを実現。  
シュリンクを剥いてすぐに使える仕様に変更。

② 中身の残量を確認しやすくする為、  
フィルムを全てはがせる仕様に変更。

③ 「二重構造容器」を採用し、素材のおいしさを保ち、  
しぼり出しやすくなった点をイラスト付きで説明。

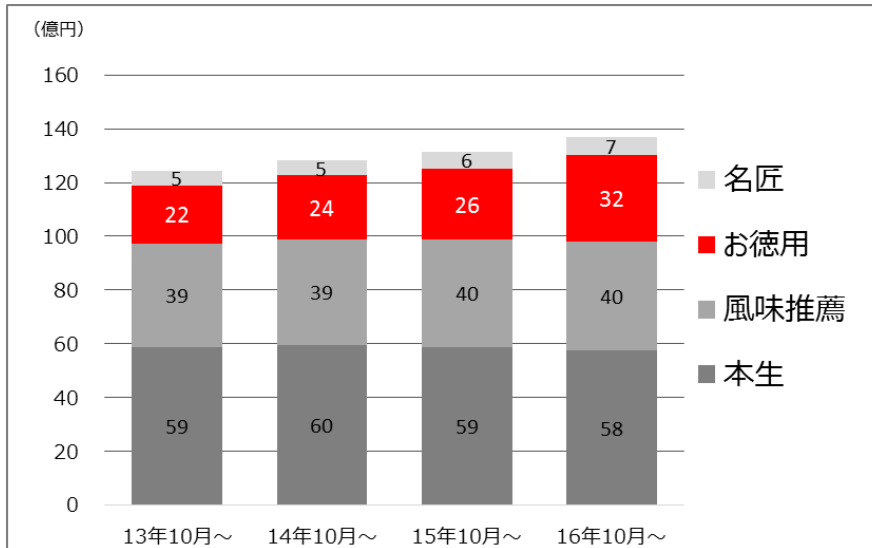
④ 底部の一部を透明にし、中身を確認しながら  
しぼり出しやすくなりました。

## ■市場背景

### お徳用タイプがねり市場を牽引

直近1年のねりスパイス市場は「お徳用」シリーズが市場を牽引して伸長。

〈ねりスパイス 当社ブランド別市場販売金額推移〉 (インテージ SRI)



品質と使い勝手の改善により、「お徳用」シリーズの更なるお客様満足向上を図ります。

●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>