

とろとろに煮込んだ国産野菜の旨みで、ご飯との相性もバッチリ！
「豆乳コーン」は「小麦」「乳」不使用

「とろけるシチュー クリーム 100g・160g」
「とろけるシチュー ビーフ 160g」
「とろけるシチュー 豆乳コーン 160g」
8月13日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、発売時から野菜のとけ込んだおいしさでご好評頂いております「とろけるシチュー」シリーズの「とろけるシチュークリーム 100g」「とろけるシチュー クリーム 160g」「とろけるシチュー ビーフ 160g」「とろけるシチュー 豆乳コーン 160g」をリフレッシュします。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2018年8月13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） |
|--------------------|--------------|-------|------------|
| とろけるシチュークリーム 100g | 100g (5皿分) | 10×10 | 151円 |
| とろけるシチュークリーム 160g | 160g (4皿分×2) | 10×6 | 238円 |
| とろけるシチュービーフ 160g | | | |
| とろけるシチュー豆乳コーン 160g | | | |



■商品の特徴

・「とろけるシチュー クリーム 100g・160g」(パッケージのみ変更)

13種類の国産野菜^{※1}をじっくり煮込んだブイヨンの旨みと「白湯仕立ての国産鶏だし」の濃厚なコクが特徴です。

隠し味に「白しょうゆ」「あさり出汁」に加えることで、ごはんとの相性は抜群です。

・「とろけるシチュー ビーフ 160g」(パッケージのみ変更)

13種類の国産野菜^{※1}をじっくり煮込んだブイヨンの旨みと「国産鶏だし」の濃厚なコクが特徴です。醤油をきかせることにより、ごはんとの相性が抜群です。

※1 白菜、キャベツ、ほうれん草、白ねぎ、小松菜、カリフラワー、ごぼう、にんじん、大根、じゃがいも、玉ねぎ、セロリ、スイートコーン

・「とろけるシチュー 豆乳コーン 160g」

7種類の国産野菜^{※2}をじっくり煮込んだブイヨンの旨みが特徴です。(国産野菜量10%アップ)

「北海道産スイートコーン100%」、「国産大豆を使用した国産豆乳」を使用しました。

昆布だしをきかせ、「ガーリック」「フェネグリーク」を増量し、ソースとのバランスを取ることで、ごはんとの相性を更に強化しました。

※2 白菜、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、セロリ、じゃがいも、大根

■パッケージリフレッシュポイント

・ブランドコンセプトがより伝わるパッケージに

ターゲットである小学生の子供がいる世帯は

「野菜のおいしさ」をシチューに求めています。

そこでパッケージ表面には「国産野菜がたっぷりとけ込んだ」というメッセージを、デザイン上で強調しました。

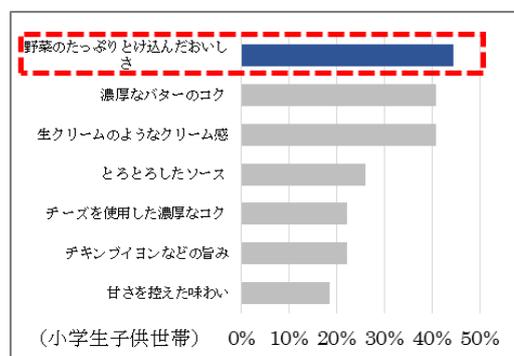
また「豆乳コーン」では「北海道産コーン」「国産豆乳」という点を強調しました。

・変化するシチューの食べ方

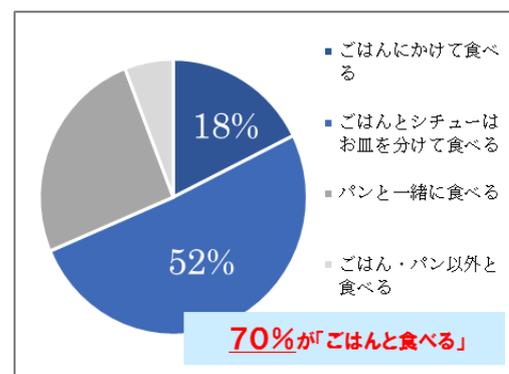
70%のお客様が「ごはんを食べる」「ごはんにかけて食べる」と答えており、「シチューにはごはん」がシチューのスタンダードな食べ方になっています。

そこでパッケージの裏面には「ごはんを食べる」レシピを掲載しました。

○シチュールウに求める味わい(当社調べ n=500)



○シチューの食べ方(当社調べ n=500)



■商品化背景

・高まる「国産野菜」への意識

食生活の中で、お客様の「国産」「野菜」への意識は高まる一方です。

とろけるブランドのターゲットニーズを意識しながら、「国産野菜」の訴求を強化しました。

「国産野菜」「豆乳コーン」などお客様に支持されるオンリーワンブランドとしての価値向上を図ります。

・お客様の「豆乳コーン」への期待・関心

「乳製品アレルギーを持つ息子が食べられるシチューです！」「他にはない『豆乳』を使ったこの商品を重宝しています。大人が食べても大満足です！」などお客様の関心が高い商品の一つです。



「とろけるシチュー」のコンセプトを分かりやすく訴求するパッケージで
低価格シチューの中で一線を画したブランドとして、確固たるポジションの構築を図ります。

●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>