

焼かずに楽しむ「ドリア」の味わい！
「時短調理」「新煮込みメニュー」シリーズに仲間入り！

「とろっとワンプレート ドリアミート」
8月13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「とろっとワンプレート」から「とろっとワンプレート ドリアミート」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)
とろっとワンプレート ドリアミート	150g (4皿分×2)	10×6	259円

■商品の特徴

・時短調理の新しい煮込みメニュー

家庭内使用率の高いひき肉と玉ねぎを使用し、煮込み時間8分という短時間で完成する、新しくて手軽な煮込みメニューです。

・焦がしチーズ&デミグラスのWソース

香ばしさをを感じる焦がしチーズとチェダーチーズを野菜ブイヨンで伸ばした「ソース」とルウにビーフブイヨンとトマトソース、香ばし素材*を加えた「デミグラスソース」の2つのソースを使用しました。

・香ばしルウ製法（ドリアの香ばしさを特徴づけた製法）

あらかじめオーブンで焦げ目を付けたフレーク状の香ばし素材*を混ぜ合わせながら、ドリアのおいしさの特長である香ばしさを表現しました。

※香ばし素材：焦がしパン粉、焦がしオニオン

■商品化背景

・時代にマッチした新しいメニュー

「とろっとワンプレート」の発売以来、新奇性のあるメニューとして、お客様からの関心が高いブランドとなっています。

「簡単に調理できる」「煮込み時間が短い」「洗い物が少なくて済む」というご意見が多く、時代にマッチしたブランドとして、お客様に受け入れられています。

・日本に馴染みのある洋食メニューの提案

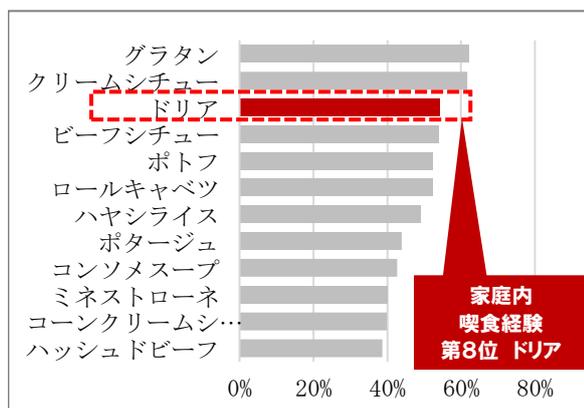
人気の高いメニュー「ドリア」は、グラタンやクリームシチューなどのメジャーな煮込みメニューと同等の調理意向がある一方、家庭内喫食経験は低い傾向にあります。

馴染みがあり、人気があるにも関わらず「家族分作るのが面倒」「焼くのが面倒」「焼き方が難しい」など調理シーンにおいて煩わしさを感じるメニューです。

具材煮込み時間8分の短時間煮込みメニュー「ドリアミート」はそれらの不満を解消する新煮込みメニューとして、新たな喫食シーンの創造に繋げていきます。

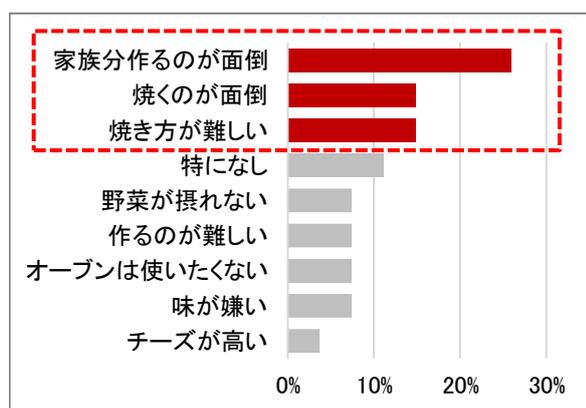
○「洋風メニュー」調理意向調査

(当社調べ n=4,600)



○「ドリアメニュー」調理時の不満

(当社調べ n=200 ※家庭内喫食経験者)



・ワンプレートで飾る食卓シーンの提案

発売以降、インスタグラム内で「#ワンプレライス」のタグをつけたワンプレートメニューが多数投稿されています。「大人も子どもも大満足です」「ワンプレートにすると子どもが、好き嫌いせず食べてくれる」などワンプレートメニューの定着だけでなく、インスタ映えするメニューが数多く投稿されており、人気、注目の高さがうかがえます。

○発売以降の食シーン（インスタグラムより）



「チーズィーチキン」「ハッシュドポーク」に新たに「ドリアミート」を加え
「新奇性」「王道感」のあるメニューの提案で更なる市場定着と拡大を図ります。

●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>

■商品ラインナップ（詳細）

 <p>鶏肉と玉ねぎだけ！</p>	商品名	とろっとワンプレート チーズィーチキン
	内容量	150g（4皿分×2）
 <p>豚肉と玉ねぎだけ！</p>	商品名	とろっとワンプレート ハッシュドポーク
	内容量	150g（4皿分×2）
	商品特徴	鶏肉と玉ねぎだけで、煮込み時間15分で完成する新しい手軽な煮込みメニューです。ベシヤ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。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、ごはんにとろっとの味わいに仕上げています。
	商品特徴	豚肉と玉ねぎだけで、煮込み時間15分で完成する新しい手軽な煮込みメニューです。スペイン産完熟トマトとイタリア産熟成ドライトマトの旨みとコクを凝縮した、ごはんに向合うソースです。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を実現。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ます。