

HON-NAMA
30th
Anniversary

チューブ入り香辛料 No.1 ブランド
「本生シリーズ」発売 30 周年 !

S&B 「本生シリーズ」 30 周年プロモーション

<https://www.sbfoods.co.jp/honnama/>



エスビー食品株式会社は、今年で発売 30 周年を迎えるチューブ入り香辛料 No.1 ブランド S&B 「本生シリーズ」のプロモーションを実施します。

1987 年、常温で日本初となる本わさびを使用したチューブ入り香辛料「本生おろしわさび」を発売して以来、素材本来が持つ本物のおいしさを追求し、中身と容器の両面において改良を重ねてきました。

30 周年の節目を迎えるにあたり、「本生シリーズ」が長年にわたり追求してきた、いかに素材そのものに近づけるかという“生へのこだわり”を、プロモーションを通じて国内外へ発信します。

【「本生シリーズ」 30 周年プロモーションの概要】

<30 周年仕様パッケージ（4 月中旬より順次店頭化）>

天面に 30 周年ロゴを配置。裏面にて 30 周年キャンペーンの告知。（30 周年キャンペーンについては次ページに記載）



30 周年仕様パッケージ裏面

<「本生シリーズ」30周年ロゴ>

お客様に30周年の感謝を伝えるとともに、節目の年を盛り上げる目印として、30周年仕様の商品パッケージの天面や、各種販促物に配置します。



<30周年キャンペーン「本生きざみわさびとブランド牛肉が当たる！」>

「本生シリーズ」の上質感、本物感を実感していただけるキャンペーンを実施します。
新たな食シーン「わさび×肉」のおいしさを改めて発信します。

【実施期間】

2017年4月初旬～9月末

【応募方法】

30周年仕様パッケージの裏面や店頭ポスター等に記載の特設サイトにアクセスし「本生シリーズ」を購入したレシートを撮影した写真をアップロードするか、専用はがきまたは郵便はがきに「本生シリーズ」を購入したレシートを貼り付けて郵送で応募。

1点コース、2点コース、3点コースの3つを用意。

<情報発信コンテンツ「知ってる？」>

○「知ってる？」ロゴマーク

「知ってる？」をキーワードに、「本生シリーズ」の品質や使い方、うんちくなど、“知りたい！”と思う情報を各種SNSや特設サイト、店頭等で発信し、消費者の興味を喚起することで、市場の活性化とブランドイメージ向上を図ります。
(パッケージ裏面では、“知ってる？お肉には本生きざみわさびが合うんだって”という情報を記載)



～「知ってる？」コンテンツ発信例～

例) 商品について

- ・S&B 本生本わさびは、本わさび 100%なんだって。

例) 原料について

- ・わさびは、水のきれいな場所で育つんだって。
- ・にんにくを祀った神社があるんだって。

例) 使い方について

- ・肉には、本生きざみわさびが合うんだって。
- ・わさびとチーズを使ったパスタがおいしいんだって。

○「知ってる？」コンテンツ発信イメージ



<「本生シリーズ」30周年特設サイト（4月公開予定）>

<http://www.sbfoods.co.jp/honna/30>

「本生シリーズ」の歩みやこだわり、キャンペーン情報、全国のご当地レシピ、「知ってる？」コンテンツなど、30周年を盛り上げるコンテンツを特設サイトから発信していきます。

〔コンテンツ案〕

○30周年の歩み

素材本来のおいしさを追求し続けている商品へのこだわりをしっかりと伝えていきます。

○キャンペーン

本生さざみわさびとブランド牛肉プレゼントキャンペーンの内容説明および応募フォーム。

○ご当地レシピ

全国の各地域ならではの本生シリーズを使ったレシピを紹介します。

○知ってる？情報の発信

知ってる？をキャッチとして、「品質へのこだわり」「使い方提案」「情緒的価値」等を伝えていきます。

～本生ブランドのこだわり～

■ 常温で日本初となる、本わさびを使ったチューブ入りわさびを発売

「本生シリーズ」は、チューブ入り香辛料のワンランク上の商品として、1987年、常温で日本初となる本わさびを使用したチューブ入り香辛料「本生おろしわさび」と「つぶ入りマスタード」を発売。

その後1年間で「ひきたて和からし」「おろしたてしょうが」「おろしたてにんにく」を追加し、本物のおいしさを追求する「本生シリーズ」が誕生しました。

その後、中身と容器の両面において改良を重ね、本生シリーズは、1988年に5品となり、1990年8月に透明チューブを採用しました。また、同年シェアNo.1となり、現在※もその地位を守り続けています。

※2017年1月現在

<1987年発売当時の本生シリーズ>



<1990年透明チューブ採用>



■ 原料へのこだわり

山梨県の忍野試験農場では、わさびをはじめとした各種スパイスやハーブの育種・栽培技術の研究を行っています。忍野試験農場で開発した本わさびの種を栽培地のベトナムへ輸出し、現地での栽培・加工技術確立の結果、種の開発から栽培、収穫、そして加工までを一貫して管理することが可能になりました。

忍野試験農場では、ベトナムにおける本わさび栽培の種苗供給基地として、安全・安心で質の高い本わさび原料の安定供給に大きな役割を担っています。



忍野試験農場

■ 生へのこだわり

「本生本わさび」は100%本わさびを使用し、チューブ入りでありながら「本物のわさび」を目指し、改良を重ねてきました。「本生本わさび」は生鮮のわさびにどれほど近いのかを確かめるべく、特徴的な4つの香気成分の強さを比較しました。（当社調べ）

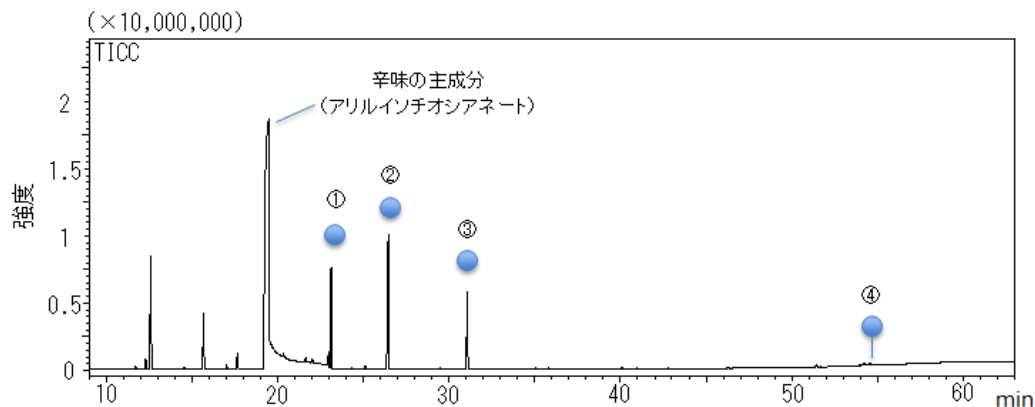
【サンプル】 本生 本わさび、本わさび（生鮮）、西洋わさび（生鮮）

【分析方法】 各々のわさび香り成分をガスクロマトグラフで分析

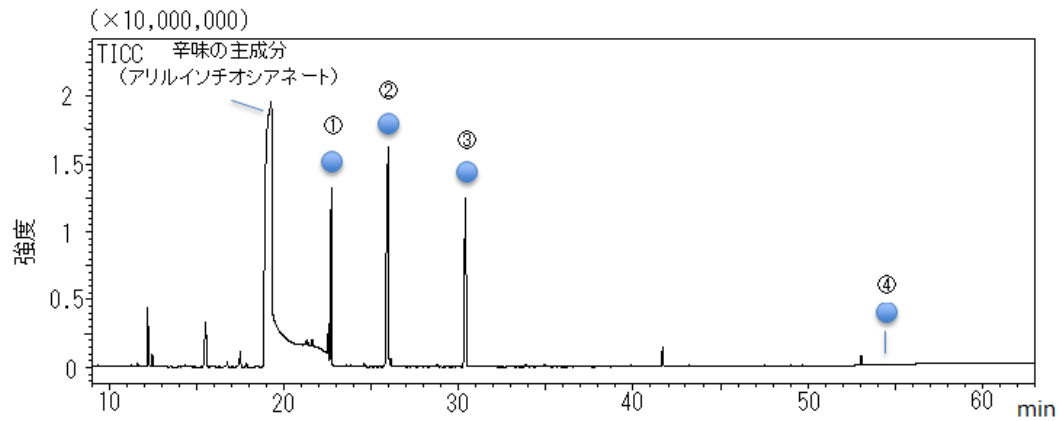
【わさびの香りを特徴付ける主要な香気成分】

① 重厚なわさびの香り ② 軽やかなわさびの香り ③ 清涼感のある爽やかな香り ④ 青々しいわさびの香り

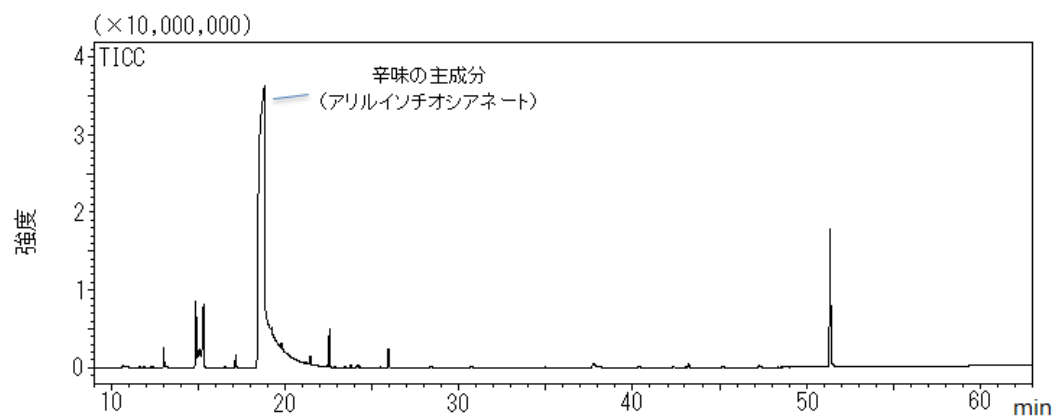
①本わさび(生鮮)



②本生本わさび



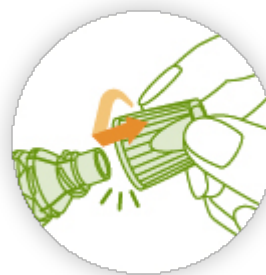
③西洋わさび(生鮮)



【結果】

細かな数値に違いはあるものの、特徴的な4つの香気バランスが、ほとんど本わさび（生鮮）と同じという結果になりました。これは、より本物のわさびに近づける努力を重ねた結果によるものです。

■ 容器のこだわり



1/4 回ひねるだけで、
開閉 OK! の
『すぐ開きキャップ』

『ラクしぼりチューブ』



なで肩のチューブ先端に
縦切込みを加えました



肩口を蛇腹状に

チューブは食卓で映える使いやすいデザインに。和食文化を大切に、アイテムごとに異なる日本伝統模様を採用しています。



●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