

「フォン・ド・ボー」「ソテー・ド・オニオン」「バター」のコク！
～S&B最高峰の重厚な味わい～

「フォン・ド・ボー ディナー ハッシュドビーフレトルト」
8月14日 リフレッシュ



エスビー食品は、仔牛の骨と肉、香味野菜を丹念に煮込んだコク深い「フォン・ド・ボー」と「ソテー・ド・オニオン」、「バター」が調和し「ビーフ」の濃厚な味わいが特徴の「フォン・ド・ボー ディナー ハッシュドビーフレトルト」をリフレッシュ発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2017年8月14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）
フォン・ド・ボー ディナー ハッシュドビーフレトルト	200g	5×6	303円

■商品の特徴

・フォン・ド・ボー（使用量を25%アップ（従来品比））

仔牛の骨と肉、香味野菜を煮込み、素材の旨味を引き出したフォン・ド・ボーを使用することで、濃厚感ある味わいを表現しました。

・ソテー・ド・オニオンでソースのボディ感を表現

「自然な甘み」と「ビターなコク」が特徴のソテー・ド・オニオンで、より旨味を感じられるソースに仕上がっています。

・フランス産発酵バターと熟成ワインを使用

「芳醇な香りとコク」が特徴の発酵バターと、濃い琥珀色まで熟成した白ワインを加えることで、より風味豊かな味わいになりました。

・高級感のあるパッケージデザイン

より本格的なイメージを想起していただけるよう、金箔加工を従来よりも大きくあしらい、「贅沢・高級感」、「本格感」のあるデザインへ刷新します。

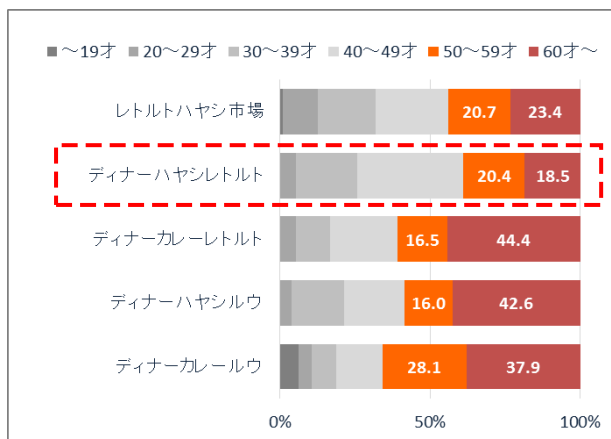
■商品化背景

・中高価格帯の活性化が市場拡大のポイント

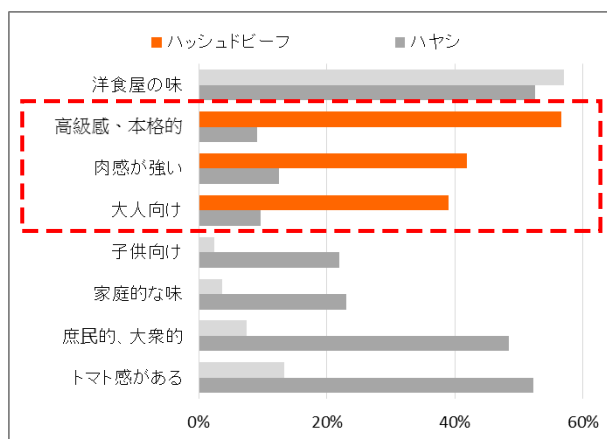
低価格帯の減少に伴い、レトルトハヤシ市場が微減傾向にある中、安定した推移を見せている中価格帯の活性化で、市場拡大を図ります。

・「ハヤシ」から「ハッシュドビーフ」へ

◇ディナーブランド タイプ別 年代別購入層
(アンケート SCI 2016年1月～12月)



◇「ハッシュドビーフ」に対する消費者イメージ
(当社調べ n=46,579)



50代以上の利用が進む「ディナーブランド」のカレー、ルウタイプに比べ、「ディナーハヤシレトルト」はシニア層の利用者が少ない傾向。

そこで“ハヤシ”よりも高級・本格・大人向けイメージの強い“ハッシュドビーフ”に商品名を変更することでシニアターゲット層の獲得・拡大を目指します。



ハヤシレトルト市場に、「贅沢・高級」「本格」を想起する味わいとネーミングで再提案。
シニアターゲット層の獲得・拡大を図ります。

●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>