

7年目の「濃いシチュー」をさらにおいしくブラッシュアップ！
素材と“濃さ”にこだわった新フレーバーを期間限定で新発売！

「濃いシチュー（クリーム・ビーフ）」

8月14日 リフレッシュ

「濃いシチュー ラクレットチーズ」
「濃いシチュー ほくほくパンプキン」

8月14日 期間限定新発売



《ハロウィン仕様パッケージ》



エスビー食品株式会社は、素材の濃さと上質で濃厚な味わいをコンセプトとした「濃いシチュー」シリーズをリフレッシュし、追加アイテムを期間限定で発売します。「濃いシチュー クリーム」「濃いシチュー ビーフ」は濃いシチューならではの「濃厚さ」「素材」がより伝わるパッケージにリフレッシュし、新たに「濃いシチュー ラクレットチーズ」「濃いシチュー ほくほくパンプキン」を期間限定にて新発売します。

●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）
濃いシチュー クリーム	168g(5皿分×2)	10×6	259円
濃いシチュー ビーフ			
濃いシチュー ラクレットチーズ	170g(5皿分×2)		
濃いシチュー ほくほくパンプキン	178g(5皿分×2)		

●商品の特徴

・「濃いシチュー クリーム」

乳脂肪分の高い(45%以上乳脂肪分)北海道産純生クリーム[※]の濃厚なコクと旨みを表現。さらに野菜ブイヨンやクリームと相性の良いフォン・ブラン[※]の奥深いコクが楽しめます。

※ 仔牛・成牛・鶏の骨と肉を香味野菜と一緒に煮だした白色系のブイヨンのこと。

・「濃いシチュー ビーフ」

じっくり炒めた玉ねぎとジュ・ド・ブフ[※]を使用し、5日間(120時間)熟成させた国産牛と国産野菜のフォンによる濃厚でコク深い国産ドミグラスソースの味わいが楽しめます。

※肉を焼き上げて香味野菜と一緒に煮だしたブイヨンのこと。

・「濃いシチュー ラクレットチーズ」(期間限定新製品:2月末終売予定)

「ラクレットチーズ^{※1}」を中心に「エメンタルチーズ」「グリエールチーズ」などの数種類のチーズを使用。「とろ〜りフォンデュ製法^{※2}」で、チーズ・ワイン・香辛料・小麦粉・油などを加熱し、溶かしたチーズや焦がしたチーズの旨みを引き出しました。ナツメグ・ホワイトペッパーなどのスパイスとチーズのクセが調和し、何度も食べたくなる味わいです。

※1 チーズの断面を温め、溶けた部分をナイフで削り取り、野菜や肉にかけて食べるスイスの郷土料理。

最近では、野菜やお肉にかけるライブ感やSNS映えする見た目から話題となり、

ホットドッグなどの身近なメニューに使用されたり、注目を集めているトレンドの素材です。

※2 一般的なチーズフォンデュの作り方に倣い、チーズをとろ〜り溶かしながら、ルウを製造する方法。

溶かしたチーズのおいしさがルウに凝縮されます。

・「濃いシチュー ほくほくパンプキン」(期間限定新製品:2月末終売予定)

濃厚な甘みがある「完熟栗かぼちゃ」「北海道産えびすかぼちゃ」を使用。「ほくほく甘熟製法[※]」で、かぼちゃ・オニオン・香辛料・油等を加熱し、じっくり煮込んだ、かぼちゃの甘みを引き出しました。シナモン・ナツメグ・ジンジャーを使用し、更に甘みを引き立てました。

※別釜でかぼちゃを中心とする原料をじっくりと加熱し、煮込み感をだしたものを本釜に戻し、

ルウを仕上げる製造方法。煮込んだかぼちゃの甘みとほくほく感を引き出します。

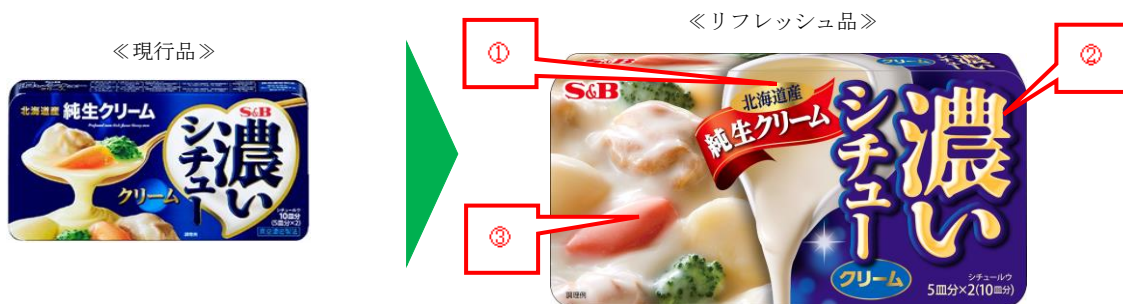
●パッケージデザインリフレッシュポイント

・「濃厚さ」「素材感」がより伝わるパッケージに刷新

①濃いシチューの魅力を一目で感じていただけるよう、濃いシチューならではのこだわりの濃厚素材を中心に配置しました。

②「濃い」というブランドロゴを大きく、力強く表現し、「濃厚さ」を表現しました。

③「シチュー本来のおいしさ」を感じていただけるよう、「シズル」を大きく配置しました。



●新たな食シーンの提案

・限定パッケージでハロウィンの食卓でのシチュー定着を目指します！

「濃いシチュー ほくほくパンプキン」は、8月14日～10月末までハロウィン限定パッケージで発売します。



※8月14日発売～10月下旬出荷終了



※11月出荷開始～2月末終売予定

・季節催事を盛り上げる人気のフォンデュメニューをサブレシピにてご提案

「濃いシチュー ラクレットチーズ」「濃いシチュー ほくほくパンプキン」のパッケージ裏面にて、イベントでも盛り上がる大人気のフォンデュメニューのレシピを紹介しています。

～ラクレットチーズ裏面メニュー～

《かけフォンデュ》



～ほくほくパンプキン裏面メニュー～

《つけフォンデュ》



・ソースとしての使い方をご提案

通年商品の「濃いシチュークリーム」「濃いシチュー ビーフ」のパッケージ裏面にて、ソースとしての使い方をご紹介します。

「濃いシチュークリーム」⇒サーモンにおすすめ！クリームソースの作り方

「濃いシチュー ビーフ」⇒ハンバーグにおすすめ！ドミグラスソースの作り方



即席シチュー市場において、お客様のニーズ、トレンドに合わせた
新たなシチューシーンを創造するフレーバー展開で、食卓登場頻度のアップに繋げ
即席シチュー市場の活性化を図ります。

●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>