

NEWS RELEASE

エスヒー食品株式会社 〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町18-6

2017年7月25日

銀座「ラ・ベットラ」のオーナー落合務シェフ監修 こだわりが詰まった極上シリーズ

「予約でいっぱいの店の 極上パスタ」シリーズ 8月14日リフレッシュ 「予約でいっぱいの店の 極上ずわい蟹とからすみの アーリオ・オーリオ」 8月14日新発売











新発売

エスビー食品株式会社は、銀座「ラ・ベットラ」のオーナーシェフ落合務氏監修の本格的な味わいで大人気のパスタソース「予約でいっぱいの店」シリーズより「予約でいっぱいの店の極上ボロネーゼトリュフ仕立て」「予約でいっぱいの店の極上ずわい蟹のトマトソース」「予約でいっぱいの店の極上ほたてのオマール海老ソース」「予約でいっぱいの店の極上紅ずわい蟹と帆立のクリームソース」をリフレッシュし、落合シェフのこだわりを詰め込んだラ・ベットラの人気定番メニュー「極上ずわい蟹とからすみのアーリオ・オーリオ」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 : 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)
予約でいっぱいの店の	152g	5×6	380円
極上ボロネーゼトリュフ仕立て			
予約でいっぱいの店の	156g		
極上ずわい蟹のトマトソース			
予約でいっぱいの店の	185g		
極上ほたてのオマール海老ソース			
予約でいっぱいの店の	140g		
極上紅ずわい蟹と帆立のクリームソース			
予約でいっぱいの店の	83.1g		
極上ずわい蟹とからすみのアーリオ・オーリオ			

■商品の特徴

商品のこだわり

極上シリーズならではのこだわりの食材を用いた銀座「ラ・ベットラ」落合務シェフが作る一皿を 食べる時の高揚感を、パッケージでも表現するために金箔加工やマット調の加工を施し、上質感を さらに高めました。

また魅力的な素材と落合シェフのこだわりを詰め込んだ新メニューを投入し、市場の活性化を図ります。

「極上ずわい蟹とからすみのアーリオ・オーリオ」(新商品)

- ・ラ・ベットラでは人気の定番メニューをご自宅で手軽に楽しんでいただけます。
- ・旨み豊かなずわい蟹にたっぷりのからすみ、千切りのねぎを合わせた濃厚な旨みと豊かな風味が 特徴の一品です。

■商品化背景

・お客様の期待

お客様がレトルト食品に期待する事が「価格」から「味」重視へのシフトが進んでおり、高価格帯レトルトの販売構成比は継続して拡大しております。

レトルトパスタソース市場において、お客様の「味」への期待が高まりを見せる中、 魅力的な素材を使用し、更にブラッシュアップすることで 「お店のような本格的な味わい」を提案します。

●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