

身近な材料と5分煮込むだけで本格アジア鍋！
女性に人気の酸辣湯の素が仲間入り！

「菜館 スンドゥブチゲの素 辛口」

「菜館 参鶏湯の素」

8月14日リフレッシュ

「菜館 酸辣湯の素」

8月14日新発売



新発売

エスビー食品株式会社は、中華からエスニックまで幅広い商品を展開する菜館シリーズより、2つの身近な素材を5分煮込むだけで、本格アジア鍋が完成する「菜館 スンドゥブチゲの素 辛口」と「菜館 参鶏湯の素」をリフレッシュし、「菜館 酸辣湯の素」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）
菜館 スンドゥブチゲの素 辛口	300g	5x4 (スタンディングパウチ)	230 円
菜館 参鶏湯の素	350g		
菜館 酸辣湯の素 (新発売)	300g		

■商品の特徴

・身近な素材で簡単に本格的な味わい

使いやすい2人前の小容量設計のストレートタイプです。特製香味だしをベースに香辛料を効かせた本格的な味わいです。

「豆腐と卵」「鶏肉と長ねぎ」など、どのご家庭にもある身近な食材を5分煮込むだけで、簡単に本格的なアジア系の鍋が楽しめます。

・菜館 スンドゥブチゲの素 辛口

あさりとビーフのダシをベースに、三種類の唐辛子（辛口唐辛子、焙煎唐辛子、甘口唐辛子）とにんにくをバランス良くブレンドした辛みと旨みが特徴です。

・菜館 参鶏湯の素

鶏の旨みに、高麗人参、しょうがの香りと、栗・ごぼうの自然な甘みと深い味わいが特徴です。

・菜館 酸辣湯の素（新商品）

鶏がらだしをベースに、爽やかな酢の酸味（醸造酢、リンゴ酢）と当社ラー油の辛みが特徴です。たけのこ、木くらげの具材入り。

■商品化背景

・鍋つゆ市場の動き

世帯人数の減少に対応した少人数対応商品が、鍋つゆ市場において伸長しています。

味種の多様化が進み、寄せ鍋、キムチ鍋などの定番味種以外の“その他メニュー”の構成比が拡大。食経験においてはアジア系鍋の経験率が高まっています。ご自宅で手軽に楽しめるアジア系鍋のメニュー提案強化により、市場の活性化を図ります。



アジア系鍋メニューの食経験の高まりにより多様化するニーズに対応し、ご家庭で気軽に楽しめるアジア系鍋を提案することで市場活性化を図ります。

●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>