

野菜をしっかり摂取する、健やかな食生活を応援
米由来の植物性乳酸菌を100億個配合した温野菜用ソース

「植物性乳酸菌温野菜ソース クリーミーバーニャカウダ」
「植物性乳酸菌温野菜ソース 爽やか塩レモン」
2月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、近年健康素材として注目されている「乳酸菌」を配合した「植物性乳酸菌温野菜ソース クリーミーバーニャカウダ」「植物性乳酸菌温野菜ソース 爽やか塩レモン」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 : 2018年2月12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）
植物性乳酸菌温野菜ソース クリーミーバーニャカウダ	60g	10×6	130円
植物性乳酸菌温野菜ソース 爽やか塩レモン			

■商品の特徴

・1袋に「お米由来の植物性乳酸菌K-1」100億個配合

お米から分離された植物性乳酸菌である「K-1」を1袋（温野菜1人前）当たり100億個配合。

日本人の食経験に即した「お米」由来の乳酸菌を配合したソースで、温野菜をより健康的に楽しむことができます。



・好きな野菜を使った「温野菜」にそのままかけるだけ

レンジアップしたお好みの野菜にかけるだけ。ソースを温める必要もなく、手軽です。

<クリーミーバーニャカウダ>

アンチョビの風味とローストガーリックの旨みを、濃厚な生クリームが包み込むクリーミーな味わい。温めなくても野菜に絡む、滑らかなソースです。

<爽やか塩レモン>

すっきりとした塩レモンに、ソテー・ド・オニオンで旨みを付与。ローズマリーの清々しい香りがアクセントとなっています。透明感のある、涼しげなジュレソースです。

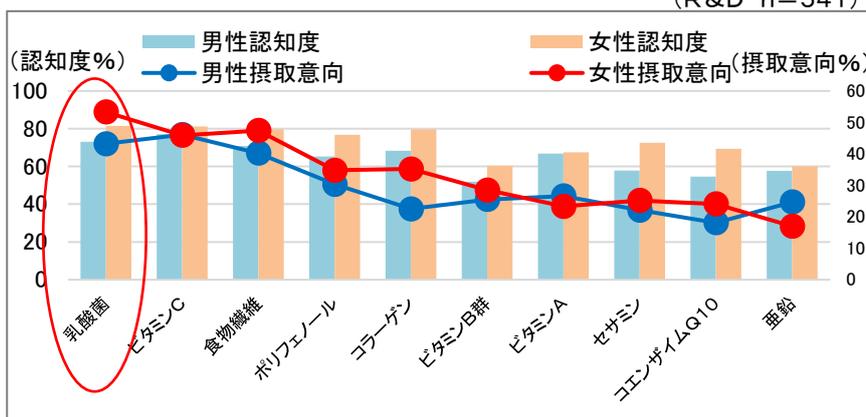
■商品化背景

・健康素材として認知度、摂取意向、配合品購入意向の高い「乳酸菌」

近年注目されている健康素材の中でも、「乳酸菌」は認知度、摂取意向ともに高く、特に摂取意向は女性を中心に「ビタミンC」や「食物繊維」「ポリフェノール」などを上回っています。乳製品や発酵食品を除いた乳酸菌入り食品への購入意向も高く、関心の高さがうかがえます。

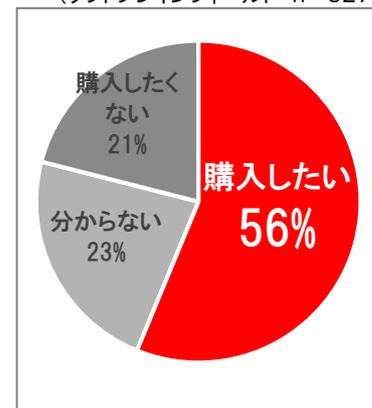
○健康素材に対する認知度・摂取意向

(R&D n=541)



○乳酸菌入り商品の購入意向

(ソフトブレインフィールド n=3279)

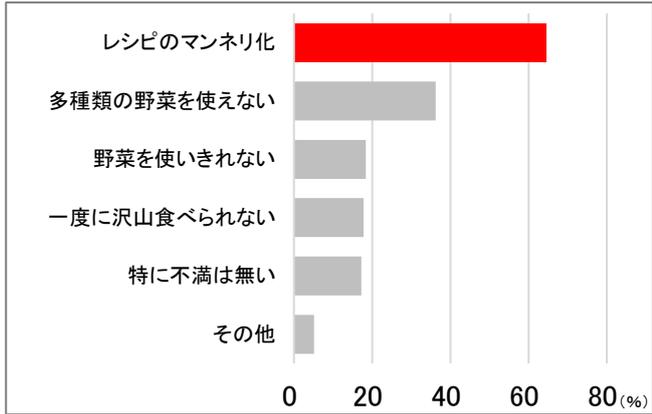


・健康的でニーズの高い野菜メニュー「温野菜」

野菜の摂取意向は根強い一方で、食べ方がマンネリ化しているという悩みが存在しています。この中で、野菜をたくさん食べることのできる「温野菜」は今後ニーズが拡大していく見込みです。

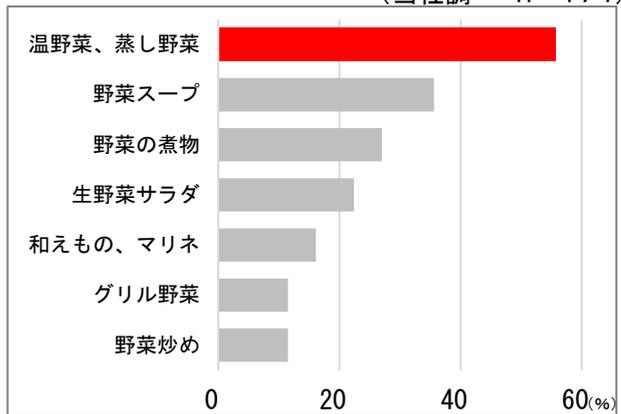
○家庭で野菜料理を作る際の悩み

(当社調べ n=174)



○今後増やしたい野菜メニュー

(当社調べ n=174)



野菜をしっかり食べることができる「温野菜」に、「乳酸菌」を合わせるメニュー提案を行い、お客様の健やかな食生活に貢献します。

●お問い合わせは、エスピー食品（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>

