

固形ルウから新たな食シーンを創造
ワンプレートで完結する、時短対応・新煮込みメニューシリーズ

「とろっとワンプレート チーズィーチキン」
「とろっとワンプレート ハッシュドポーク」
2月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、変化する社会環境・食環境に対応する新しい煮込みメニューシリーズとして、「とろっとワンプレート チーズィーチキン」「とろっとワンプレート ハッシュドポーク」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)
とろっとワンプレート チーズィーチキン	150g	10×6	259円
とろっとワンプレート ハッシュドポーク	(4皿分×2)		

■商品の特徴

・身近な素材で短時間にできる、新しい煮込みメニュー

家庭内使用率の高い鶏肉・豚肉を使用し、煮込み時間15分という短時間で完成する、従来の「カレー」「シチュー」「ハヤシ」といったルウメニューの枠に捉われない、新しい手軽な煮込みメニューです。

・調理～片づけまでの時間・手間をトータルで削減、見た目もおしゃれなワンプレートスタイルの提案

ごはんにかけるワンプレートスタイルは、見た目の楽しさのほか、洗い物削減にも貢献し、新しい食シーンを創造します。

＜チーズィーチキン＞・・・鶏肉と玉ねぎでつくる

ベシャメルソースにチェダーチーズ、焦がしチーズ、卵黄を加えた「モルネーソース」を、「チキンフォン」で伸ばして煮込んだ、濃厚なチーズソースです。わずかに「マスタード」を加え、ソースの厚みや風味を引き立てています。さらに、隠し味に焦がし醤油をきかせ、ごはんに合う味わいに仕上げています。

＜ハッシュドポーク＞・・・豚肉と玉ねぎでつくる

スペイン産完熟トマトとイタリア産熟成ドライトマトを、トマト旨み濃熟製法*で旨みとコクを凝縮した、ごはんにかけるソースです。トマトと相性が良い「マンダリン」を使用することで、すっきりとした甘みのトマト感に仕上げています。また、「クローブ」「オレガノ」が豚肉の臭みを抑え、素材の旨みを引き立てることでソース全体のコク感がアップ。ごはんとの相性が強化されています。

※トマト旨み濃熟製法：トマトのおいしさをルウに凝縮する製法

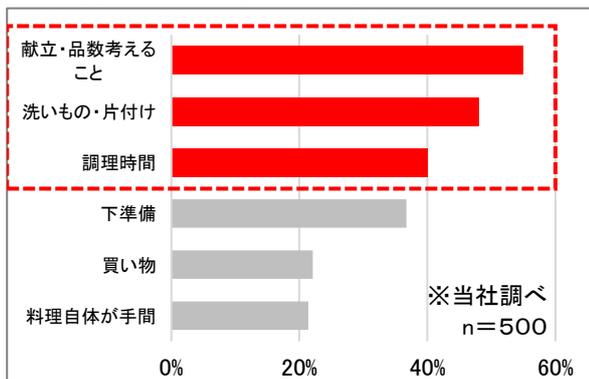
■商品化背景

・共働き世帯増加と調理時間短縮への高まるニーズ

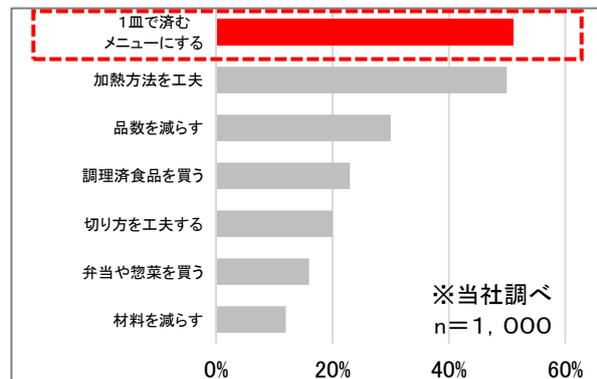
共働き世帯の増加などにより、社会環境や食環境も継続的に変化していくものと見られます。

現在、夕食づくりにおいては「献立検討」「調理」「片づけ」それぞれについての手間や時間が負担になっている状況です。そして、「時短ニーズ」が強く存在するなかで、実際に工夫されていることのトップには「1皿で済むメニューにする」ことが挙がっており、家庭の献立構成が、かつての「一汁三菜」から「ワンプレートディッシュ」へと変化を見せていることも窺えます。

○夕食づくりで大変だと思うこと



○時短調理の際に工夫している事

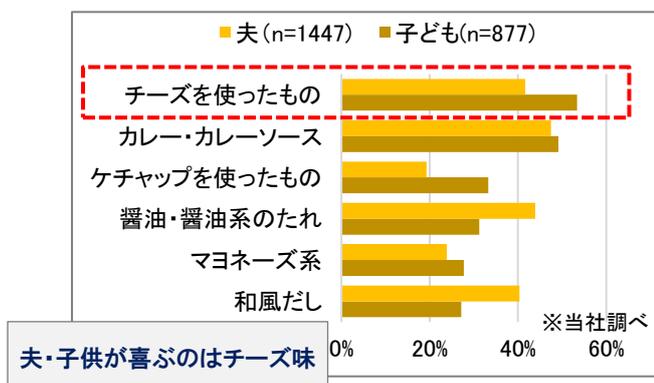


・家庭で喜ばれる味を追求

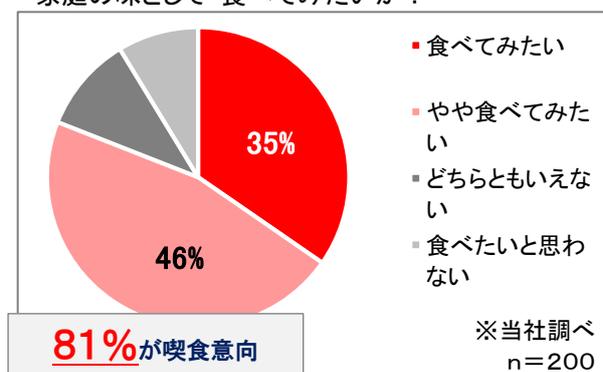
主婦にとって、献立選びのポイントのひとつが家族（夫・子供）の評判。チーズ系メニューは、夫・子供が喜ぶ味わいとして、家庭の定番メニューであるカレーを凌ぐ人気がありました。

また、豚肉とトマトの組み合わせについても喫食意向が高く、これらの人気の味わいをルウ製品へと具現化しました。

○家族（夫・子供）が喜ぶ味の系統



○「豚肉」でつくるトマト感たっぷりの煮込み料理を家庭の味として 食べてみたいか？



■パッケージ裏面にて「ワンプレート」スタイルを提案

本品調理品とごはん、さらに副菜数品をワンプレートに盛り合わせた献立例をパッケージ裏面にて紹介し、ブランドサイトと併せて「ワンプレート」のメニュースタイルを提案しています。

《パッケージ裏面画像》



社会環境とともに変化する調理ニーズに、「煮込み+ごはん」を中心としたワンプレートスタイルを提案。家族全員が満足できる新メニューで、新たな市場を創造します。

●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>