

8年目の「濃いシチュー」は更に濃厚！  
人気の「ラクレットチーズ」「ほくほくパンプキン」は期間限定で発売！

「濃いシチュー（クリーム・ビーフ）」  
「濃いシチュー ラクレットチーズ」（期間限定発売）  
「濃いシチュー ほくほくパンプキン」（期間限定発売）  
8月13日 リフレッシュ



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、「濃いシチュー ラクレットチーズ」と「濃いシチュー ほくほくパンプキン」を期間限定で発売します。

## ■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2018年8月13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 ※期間限定（2019年2月末出荷終了）	170g (5皿分×2)		
濃いシチュー ほくほくパンプキン ※期間限定（10月末出荷終了）	178g (5皿分×2)		

## ■商品の特徴

### ・「濃いシチュー クリーム」

「北海道産特濃<sup>※1</sup>純生クリーム」を使用した濃厚な生クリームのコクと旨みがたっぷりのクリームシチューです。現状の純生クリームは乳脂肪分45%以上のものを使用しており、今回はそこに更に濃厚な乳脂肪分50%以上の純生クリームを合わせることで、より濃厚な生クリーム感になりました。

そして素材のおいしさたっぷりの野菜ブイヨンと生クリームと相性の良いフォン・ブラン<sup>※2</sup>を使用し、全体の味に厚みを出しています。

※1 乳脂肪分45%以上と乳脂肪分50%以上の純生クリームを併用

※2 仔牛・成牛・鶏の骨と肉を香味野菜と一緒に煮だした出汁

### ・「濃いシチュー ビーフ」

120時間熟成させた、「国産和牛ドミグラス」の濃厚でコク深い味わいのビーフシチューです。国産黒毛和牛ならではの脂の甘みや旨み加わり、味に厚みを出しています。

また、じっくり炒めた玉ねぎとジュ・ド・ブフ<sup>※3</sup>を使用してソース全体のバランスを取りました。

※3 焼いた肉と香味野菜と一緒に煮だした出汁

### ・「濃いシチュー ラクレットチーズ」(期間限定製品：2019年2月末出荷終了)

溶かして、野菜や肉にかけて食べるのが特徴的な「ラクレットチーズ」を使用。

(ラクレットチーズ量10%アップ)

ナツメグ・ホワイトペッパーを使用し、スパイスとチーズの香りが調和し、何度も食べたくなる味わいに仕上げました。

### ・「濃いシチュー ほくほくパンプキン」(期間限定製品：10月末出荷終了) ※パッケージ変更のみ

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。

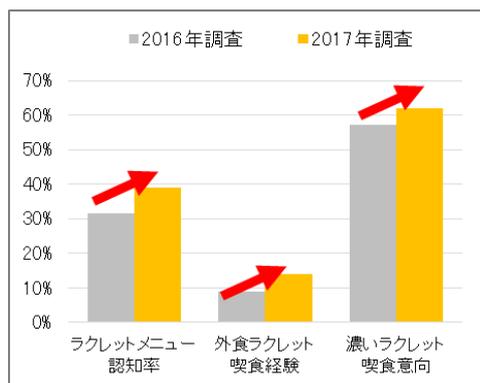
じっくり煮込んだ、かぼちゃの甘みを引き出しています。

また、「シナモン」「ナツメグ」「ジンジャー」を使用し、かぼちゃ本来の甘みを更に引き立てました。

## ■商品化の背景

### ・「第3の味」の商品定着

○「ラクレットチーズ」に関するお客様調査(当社調べ n=200)



「ラクレットチーズ」はインスタグラムでも人気のメニューで、「インスタ映え」することもあり、今後、更に浸透する可能性が高まっているメニューです。お客様への調査でも全ての項目で昨年を上回っており、関心度の高さが窺えます。今年にはラクレットチーズを10%増量し、「何度も食べたくなる」味わいにブラッシュアップしました。

## ・多様化する食シーンへの提案

ハロウィンやクリスマスなどの季節のイベントや、ホームパーティーを盛り上げる、人気のフォンデュメニューを裏面にサブレシピとして掲載しました。



SNS 上で話題のシチューフォンデュ<sup>\*</sup>は、通常と作り方が異なり、お湯（300ml）と牛乳（100ml）でルウを溶かし（ビーフはお湯400mlのみ）、器に入れホットプレートの上に置くだけの簡単パーティーメニューです。

※昨年注目された人気メニュー…10/9～10/15⇒動画104万回再生（SNS+アプリ）



基本アイテムをブラッシュアップし、フォンデュ提案を強化することで「新しい食シーンの創造」「お客様のメニュー選択肢拡充」に対応します。そして即席シチュー市場の活性化と更なるお客様満足の向上を図ります。

●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>