

燻製の豊かな薫りがいつものパスタを変える！
パスタソースの新たなおいしさ、価値を提案します

「燻製リストランテ 燻製ペッパー&チーズのカルボナーラ」
「燻製リストランテ 燻製唐辛子のアラビアータ」
8月13日 新発売



エスビー食品株式会社は、燻製の豊かな香りを楽しめるパスタソース「燻製リストランテ 燻製ペッパー&チーズのカルボナーラ」「燻製リストランテ 燻製唐辛子のアラビアータ」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）
燻製リストランテ 燻製ペッパー&チーズのカルボナーラ	131 g	5×6	300 円
燻製リストランテ 燻製唐辛子のアラビアータ			

■商品の特徴

・新たな美味しさの提案

燻製した素材（スパイス、チーズ、岩塩）をソースやトッピングに使用しました。

パスタ本来の旨みに燻製の豊かな香りが重なり、「今までに食べたことのないパスタメニュー」をご提案します。

＜燻製リストランテ 燻製ペッパー&チーズのカルボナーラ＞

トッピングに「燻製ブラックペッパーあらびき」を別添し、更にベーコンの旨みが効いたカルボナーラソースにも燻製したチーズを加え、チーズの濃厚な味わいの中にふくよかな薫りを感じられます。

＜燻製リストランテ 燻製唐辛子のアラビアータ＞

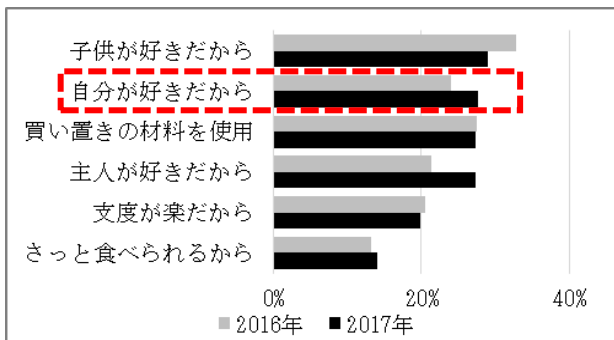
トッピングに「燻製唐辛子チップ」を別添し、アラビアータならではのトマトのフレッシュな酸味に、燻製した唐辛子と燻製した岩塩を加え、ソース自体の豊かな薫りが特徴です。

■商品化背景

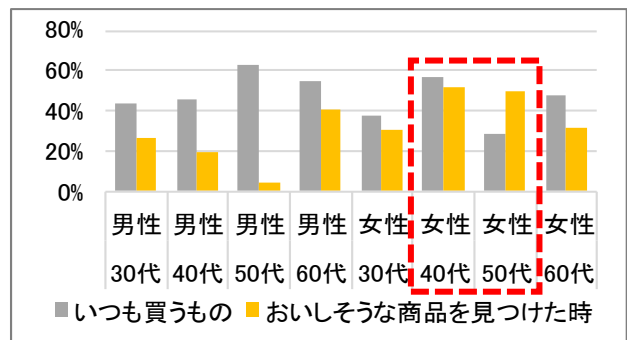
・パスタソースの楽しみ方の変化

パスタソースはお子様向けのメニューから、大人が楽しむメニューへ裾野が拡大している傾向にあります。40代～50代の女性を中心に、新しいパスタメニューへのチャレンジ意向が高い傾向があり、「個」のニーズや思考に沿った、新たな着眼点を持ったパスタソースの提案が求められています。

○パスタソース使用動機（食MAP）



○パスタソース購入時のポイント（当社調べ n=1,000）



・「燻製」への関心の高まり

メディアやSNS上で取り上げられ、「燻製」への関心は年々、高まりをみせています。

トレンドとなりつつある「燻製」と当社の強みである「スパイス」を組み合わせ、

「多様な食材や素材を組み合わせたパスタソースを楽しみたい」というお客様の声に応えます。

・「パスタメニュー」の変化

外食シーンでの食体験増加に伴い、「パスタメニュー」が「手軽な昼食」から、夕食における「メインの一品」に位置づけが変化してきました。

簡便さを重視しながらも、夕食としての「特別感」「満足感」の価値がより求められるようになってきています。

多様化するパスタメニューに当社の強みを活かした新しいパスタメニューを提案します。



新しいメニューへのチャレンジ意向が高いお客様に喜んでいただける
「今までに食べたことがないパスタメニュー」「特別感があり満足感のあるパスタメニュー」で
市場の活性化を目指します。

●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>