

クリームシチューの3大不満を解決する新提案
牛乳を使わなくてもミルクのおいしさたっぷり

「まるごとミルクのクリームシチュー」
8月13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提案として、仕上げの牛乳を使わなくても、たっぷりミルク感が楽しめるクリームシチュー「まるごとミルクのクリームシチュー」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)
まるごとミルクのクリームシチュー	116g (2皿分×4袋)	6×8	264円

■商品の特徴

仕上げの牛乳を使わなくてもミルクのおいしさがたっぷり味わえるクリームシチューです。微細断ルウ（パウダールウ）の特徴を応用し、北海道産生乳100%の生クリームとバターでミルク感を引き上げています。

① 牛乳不要、新製法でクリーム感の強化

「北海道産生乳100%※の生クリーム」と「フランス産発酵バター」を使用。

更に「ナツメグ」「ホワイトペッパー」「セロリーシード」のスパイスやハーブを効果的に使用する事で、クリーム感が引き立ちます。

おいしさクリーミー新製法（微細断技術を応用し、クリームのおいしさを表現する製法）で牛乳を使わなくてもミルクや生クリームの味わいが楽しめます。

※原材料のクリーム(乳製品)中の生乳に占める割合。

② 身近な少ない素材で時短・簡単調理、フライパン10分のできる、新しいシチュー

家庭内使用率の高い身近な素材、鶏肉・玉ねぎ・ブロッコリーを使用し、フライパンで煮込み時間10分という短時間で完成。個包装で使いやすく、パウダーだから溶けやすい、新しく手軽なシチューです。

③ 汎用性、豊富なサブレシピのご提案

クリームスープ、ポテトグラタン、カルボナーラ、リゾットといったアレンジも可能です。幅広いアレンジメニューのご提案で、汎用性の高さをアピールします。

■商品化背景

・クリームシチューを作る時の3大不満

少子化や食生活の変化により、家庭内での「牛乳」の使用量が減少するとともに、料理に牛乳を用意する事が煩わしいという思考の変化があり、家庭内常備率も低下。そんな中、「牛乳を準備することが面倒」「シチュー以外に使いにくく汎用性がない」「少数数から作れないから不便」などシチューに対するお客様の不満が存在。また、牛乳を「常備している世帯」「購入していない世帯」においても、「牛乳不要シチュー」への高いニーズが存在します。

・このような課題に対し、いち早く解決する新提案！

「おいしさクリーミー新製法」により、牛乳を使わなくてもミルク感が楽しめるシチューを実現。シチュールウ調理時の不満に対し、総合的に解決できる「牛乳不要の新タイプシチュー」を提案し、シチューの新しい需要喚起を図ります。



お客様がクリームシチューを作る時の3大不満をいち早く解決する新提案！
牛乳なしでたっぷりのミルク感が楽しめる「まるごとミルクのクリームシチュー」の発売で、
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>