

おかげさまで「おでんの素」発売 50 周年！  
“だし”のおいしさを追求したストレートタイプが登場

「おでんの素」8月13日 リフレッシュ  
「おでんつゆ ストレートタイプ」8月13日 新発売



エスビー食品株式会社は、発売 50 周年を迎えるロングセラー「おでんの素」をリフレッシュするとともに、だしにこだわったストレートタイプの「おでんつゆ ストレートタイプ」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)
おでんの素	80g (6皿分×4袋)	10×8	165円
おでんつゆ ストレートタイプ	400g (2人前)	5×4	250円

## ■商品の特徴

### <おでんの素>

「枕崎産かつお節」「北海道産日高昆布」のだしに、醤油が調和した風味豊かなおでんの素です。溶けやすい顆粒タイプで、和風だしの素としても幅広く使用できます。

### <おでんつゆ ストレートタイプ>

#### こだわり①：琥珀色の本格だし

だし本来の「旨み」「香り」「色合い」を大切に、風味豊かな液体だしを、化学調味料に頼らずに仕上げました。

#### こだわり②：3種の合わせだし

3種のだし素材の風味をバランスよく掛け合わせ、奥深い本格的な味わいを表現しました。

枕崎産かつお節・・・力強い「旨み」「香り」

北海道産利尻昆布・・・上品な「甘み」

焼きあご・・・上品な「香り」「コク」

#### こだわり③：サブメニュー提案

和風調味料として、だし本来の味わいが楽しめるサブメニューをご提案します。

パッケージ表面・・・「だし炊きごはん」「海鮮だし茶漬け」

裏面・・・「だし香る炊き込みご飯」の詳細レシピを記載。

## ■商品化背景

### ・少数世帯の拡大や汎用性への対応

少数世帯の拡大、夕食メニューの多様化など、食環境が変化し、おでんメニューの位置づけやニーズも変わりつつあります。また、和食への関心が高まるなか、おでんの素のメインユーザーとなるシニア2人世帯において、本物・本格志向が拡大しています。発売50年を迎えるロングセラー「おでんの素」とともに、だしにこだわったストレートタイプの「おでんつゆ」を発売し、お客様ニーズへの対応を図ります。



発売50年を迎える「おでんの素」で培った、だしへの知見やノウハウを活かし、「おでんつゆ ストレートタイプ」を発売することで、市場の活性化を図ります。

●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>