

具材を加えて5分で簡単調理！少人数世帯での鍋シーンを活性化！

「菜館 小鍋の素」シリーズ
 <菜館 ヌッケジャンの素 辛口>
 8月13日新発売



エスビー食品株式会社は、中華からエスニックまで幅広い商品展開を行っている「菜館」シリーズより、少人数世帯での鍋シーンの活性化を狙った「菜館 ヌッケジャンの素 辛口」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）
菜館 ヌッケジャンの素 辛口	300g	5×4	230円

■商品特徴

「特製の牛だし」に、爽やかな酸味のりんごを加え、そこに水分がごく少量になるまで炒め、すりつぶした玉ねぎのコクを付与することで濃厚ながらも さわやかな味わいのスープに仕上げました。

「2人前仕様」で、「牛肉」と「もやし」を使って5分で完成する「少材料・簡単調理設計」のストレートタイプの鍋つゆです。

いつもは外食店で食べていた本格ユッケジャンを、家庭の簡単調理で再現しました。

・スープへのこだわり

牛肉・牛骨を煮込みながら、下処理、灰汁取りという手間を惜しまずに「雑味のない味わい」と「鮮やかで透き通った色合い」に仕上げました。

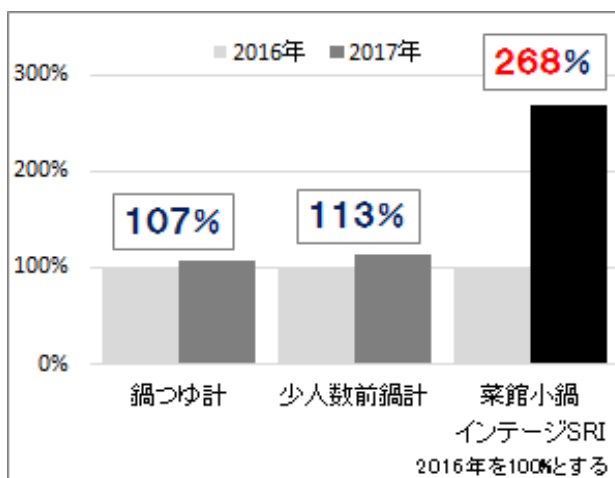
・スパイス・調味料へのこだわり

旨みの強い「赤唐辛子チップ」、「コチュジャン」、「辣油」を使用し、「鮮やかな赤色」スープの「辛さ」と「旨み」が両立する味わいに仕上げました。

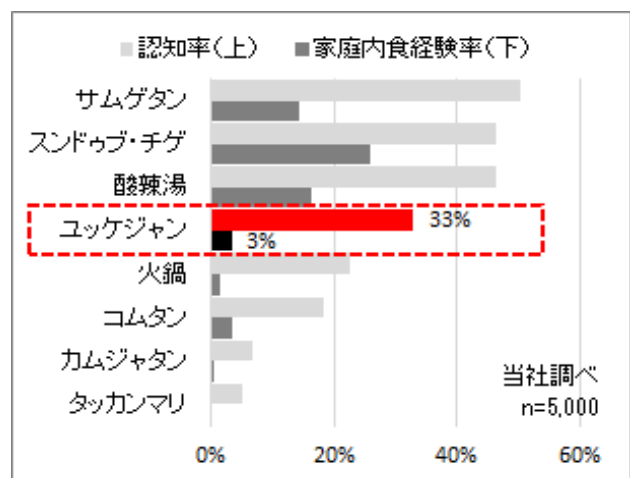
■商品化背景

- ・好調に推移する鍋つゆ市場の中でも菜館小鍋の素は、前年268%と大きく伸長。
- ・鍋の食シーンはライフサイクルの変化により、家族が集まる週末に登場頻度がシフトする一方で、平日は、個食鍋という新たな食シーンが生まれています。
- ・メニューの多様化により、その他鍋メニューが拡大しており、中でも食体験の高まりつつあるアジア系鍋メニューが定着を見せはじめています。その中で、「ユッケジャン」は認知率に対し、家庭内食経験率が低く、商品提案により拡大の余地がある。
- ・今後も伸長が推測される小容量タイプ鍋に対し、「身近な食材」「用意する材料は2つ」のアジア系鍋のメニュー提案強化により市場活性化を図ります。

※鍋つゆ市場 販売金額 前年対比



※アジア系鍋メニュー 認知率・家庭内食経験率




幅広く豊富な商品ラインアップを持つ菜館シリーズだからこそ可能なトータルメニュー提案と、新たな食シーンの創出を通じて、本年度の鍋メニューの活性化に貢献します。

●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

■商品ラインナップ（詳細）

	商品名	菜館 スンドゥブチゲの素 辛口
	内容量	300g
	商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・豆腐と卵を加えて5分で調理できるストレートタイプのスンドゥブチゲの素です。 ・あざりと牛のダシをベースに、三種類の唐辛子（辛口唐辛子・焙煎辛口唐辛子・甘口唐辛子）とにんにくをバランス良くブレンドした辛みと旨みが特徴です。
	商品名	菜館 酸辣湯の素
	内容量	300g
	商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・豆腐と卵を加えて5分で調理できるストレートタイプの酸辣湯の素です。 ・鶏がらだしをベースに、爽やかな酢の酸味（醸造酢、リンゴ酢）と当社ラー油の辛みが特徴です。
	商品名	菜館 参鶏湯の素
	内容量	350g
	商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉と長ねぎを加えて5分で調理できるストレートタイプの参鶏湯の素です。 ・濃厚な鶏の旨み、栗とごぼうの自然な甘み、高麗人参としょうがの香りが広がる香味豊かなだしの深い味わいが特徴です。