

ワンプレートで完結 新煮込みメニューシリーズ
発売2年目のリフレッシュ 新しい市場の創造へ

「とろっとワンプレート チーズィーチキン」
「とろっとワンプレート ドリアミート」
「とろっとワンプレート ハッシュドポーク」
2月12日 リフレッシュ発売



エスビー食品株式会社は、発売当初からワンプレートで完結する新しい食シーンの提案として好評をいただいている「とろっとワンプレート チーズィーチキン」「とろっとワンプレート ドリアミート」「とろっとワンプレート ハッシュドポーク」をデザインリフレッシュします。また、「チーズィーチキン」のチーズ量をアップし、味わいのブラッシュアップをします。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2019年2月12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）
とろっとワンプレート チーズィーチキン	150g (4皿分×2)	10×6	259円
とろっとワンプレート ドリアミート			
とろっとワンプレート ハッシュドポーク			

■商品の特徴

・身近な素材で短時間でできる、新しい煮込みメニューです

家庭内使用率の高い鶏肉、豚肉、ひき肉を使用し、煮込み時間は15分（ドリアミートは8分）という短時間で完成する、変化する社会環境・食環境に対応した新しい手軽な煮込みメニューです。

・調理から片付けまでの時間・手間をトータルで削減。見た目もおしゃれなワンプレートスタイル提案

ごはんにかけるワンプレートスタイルは、見た目の楽しさのほか、洗い物削減にも貢献し、新しい食シーンを創造します。

〈とろっとワンプレート チーズィーチキン〉・・・チーズ量アップで味わいをブラッシュアップ

ベシャメルソースに「チェダーチーズ」「焦がしチーズ」「卵黄」を加えて作ったモルネーソースをチキンブイヨンで伸ばして煮込んだ濃厚なチーズソースが特徴です。従来品に比べてチェダーチーズ量を8%アップし、もう少しチーズのコクがほしいとのお客様のご要望にお応えしブラッシュアップしました。「焦がし醤油」に「マッシュルーム」を合わせ、ごはんとの相性がより良くなりました。必要な具材は鶏肉と玉ねぎのみ。煮込み時間15分で完成します。

〈とろっとワンプレート ドリアミート〉

じっくり煮込んだデミグラスソースに焦がしチーズソースを合わせた、ごはんとう濃厚なソースです。香ばしルウ製法*でドリアのような香ばしさを表現しています。

必要な具材はひき肉と玉ねぎのみ。煮込み時間8分で完成します。

パッケージデザインリフレッシュによりメニュー名・ブランドロゴがよりわかりやすくなりました。

*あらかじめオーブンで焦がしたパン粉、オニオンを混ぜ合わせ、香ばしさを特徴づける製法。

〈とろっとワンプレート ハッシュドポーク〉

スペイン産完熟トマトと熟成ドライトマトをじっくり煮込んだ、ごはん合う濃厚なトマトソースです。豚肉と相性の良いクローブ、トマトと相性の良いオレガノを使用し、素材の旨みを引き出しました。

必要な具材は豚肉と玉ねぎのみ。煮込み時間15分で完成します。

パッケージデザインリフレッシュによりメニュー名・ブランドロゴがよりわかりやすくなりました。

■商品化背景

・共働き世帯増加と調理時間短縮へ高まるニーズ

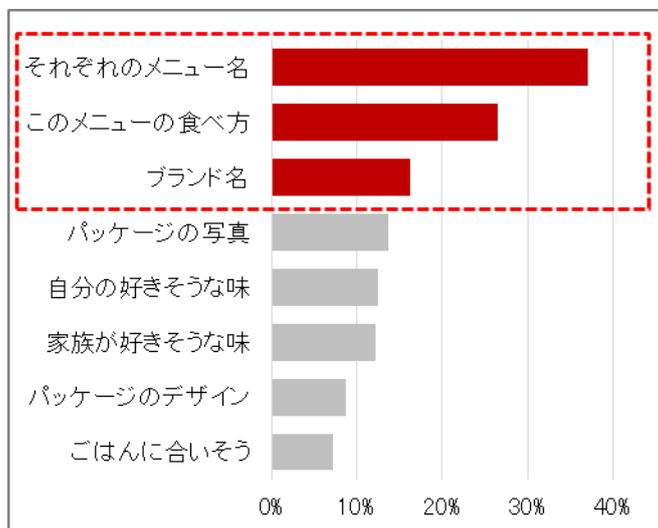
共働き世帯の増加などにより、社会環境や食環境も継続的に変化していくものとみられます。現在、夕食づくりについて時短ニーズが強く存在するなかで、実際に工夫されていることのトップには「1皿で済むメニューにする」ことがあがっており、家庭の献立構成がかつての一汁三菜からワンプレートディッシュへと変化を見せています。

・メニュー名や食べ方提案がよりわかりやすく、パッケージリフレッシュ

「とろっとワンプレート」の初回購入理由は、「それぞれのメニュー名」と「このメニューの食べ方」が上位に。パッケージをリフレッシュし、メニュー名とブランドロゴでより伝わりやすくしました。

○「とろっとワンプレート」初回購入理由

(当社調べ n=264)



ワンプレートで完結する新煮込みメニューが、よりおいしく！
新たな食シーンをご提案します。

●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

<https://www.sbfoods.co.jp/>