

下ごしらえ無し！煮込み無し！手軽に一品完成！！
プロセスひとつでプロの味

「ワンプロキッチン 肉じゃが」
「ワンプロキッチン 筑前煮」
「ワンプロキッチン 豚肉とたけのこの土佐煮」
「ワンプロキッチン 里芋のそぼろあん」
2月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、新具入り調味料「ワンプロキッチン 肉じゃが」、「ワンプロキッチン 筑前煮」、「ワンプロキッチン 豚肉とたけのこの土佐煮」、「ワンプロキッチン 里芋のそぼろあん」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 : 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）
ワンプロキッチン 肉じゃが	230g	8×2	300円
ワンプロキッチン 筑前煮	190g		
ワンプロキッチン 豚肉とたけのこの土佐煮	160g		
ワンプロキッチン 里芋のそぼろあん	220g		

■商品の特徴

・プロセスひとつでプロの味

ごろっとした大きさの具材がたっぷり入り、豚肉や鶏肉などを加えて炒め合わせるだけで、まるで手作りしたようなプロの味に仕上がります。

〈肉じゃが〉 枕崎産かつお節、北海道産真昆布、国産煮干し使用

薄切り肉（牛肉または豚肉）を加えて、調理時間4分で完成。

じゃがいも、にんじん、しらたきのごろっとした具材を楽しめる一品です。

〈筑前煮〉 枕崎産かつお節、北海道産真昆布、焼きあご、しいたけ使用

鶏もも肉を加えて、調理時間6分で完成。

たけのこ、にんじん、ちぎりこんにゃくのごろっとした具材を楽しめる一品です。

〈豚肉とたけのこの土佐煮〉 枕崎産かつお節、焼津産かつお節、北海道産真昆布使用

薄切りの豚肉を加えて、調理時間4分で完成。

穂先たけのこ、乱切りたけのこのごろっとした具材を楽しめる一品です。

〈里芋のそぼろあん〉 枕崎産かつお節、北海道産真昆布、焼きあご使用

鶏ひき肉を加えて、調理時間4分で完成。

まるごとの里芋と厚切りれんこんのごろっとした具材を楽しめる一品です。

■商品化背景

・夕食おかずの理想と現実

理想のおかず品数に対し「できればあと1~2品増やしたい」と感じる主婦が過半数を占めています。

「作るのが面倒」「作る時間がない」などの理由があげられ、手間や時間の制限などの不満を感じています。

・作りたいのに作れないメニュー

「肉じゃが」や「筑前煮」など、調理意向が高いメニューでありながら、「味がしみるまで時間がかかる」などの理由や、たけのこや里芋など「野菜の下ごしらえが面倒」などの理由により調理を避けているお客様が多くいます。



面倒な下ごしらえや煮込み時間を短縮し、手軽に一品追加できる新具材入り調味料でお客様のメニュー選択肢を拡充し、更なる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

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