

2019年7月18日

世界の本格煮込み料理をご家庭で再現できる！  
「旅する世界の一品」に新メニュー登場

「旅する世界の一品 ブイヤベース」  
「旅する世界の一品 サーモンのクリーム煮」  
8月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、世界の本格煮込み料理をご家庭で再現できる「旅する世界の一品」シリーズから、「旅する世界の一品 ブイヤベース」「旅する世界の一品 サーモンのクリーム煮」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8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)
旅する世界の一品 ブイヤベース	40.2g	10×10	220円
旅する世界の一品 サーモンのクリーム煮	45.5g		

## ■商品の特徴

### 化学調味料無添加

世界の煮込み料理をご家庭で再現できるメニュー専用調味料として、「化学調味料無添加」でご提案します。

### 《ブイヤベース》

豊かな香りを加えるハーブミックス（ローレル・タイム）とえび、あさりなどの魚介類やトマトの旨みが詰まった奥深い味わいです。

ほのかにサフランの香りが感じられる贅沢な風味に仕立てています。

玉ねぎ、じゃがいもを「魚介ペースト」「ハーブミックス」で煮込み、白身魚を加えてさらに煮込めば完成です。魚介ペーストに溶け込ませたえびなどの魚介類のエキスでおいしいブイヤベースに仕上がります。

### 《サーモンのクリーム煮》

生クリームと発酵バター、フュメ・ド・ポワソン（魚介だし）がきいた上品な味わいです。タラゴンを使用し、サーモンの臭みを抑え、素材のおいしさを引き立てました。さらに、仕上げに彩りハーブミックス（ディル・パセリ）を加えることでクリーム感と清涼感がアップしています。

玉ねぎ、しめじを炒め、別に焼いたサーモンと合わせて水を加えて煮込み、「クリームペーストルウ」と牛乳を加えてとろみがつくまで煮込むだけで、おいしいクリーム煮が出来上がります。仕上げに「彩りハーブミックス」をふりかけて完成です。

## ■商品化背景

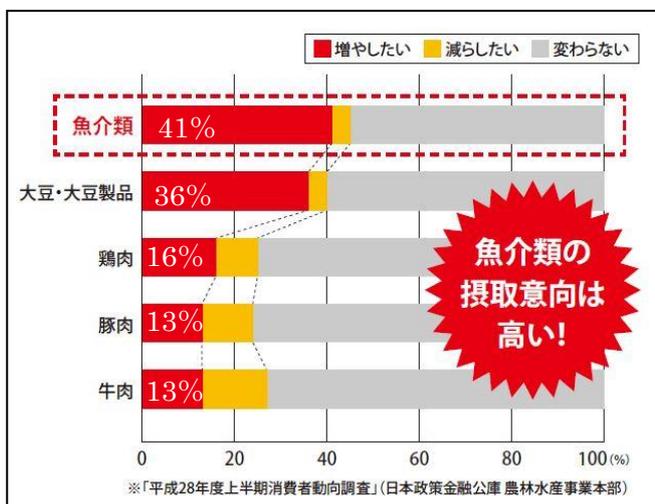
### ・魚介類を使った料理への意識の高まりと、メニューレパートリーの洋風化

約40%が、魚介類の摂取を増やしたいと考えており、魚料理への意識は高まっています。

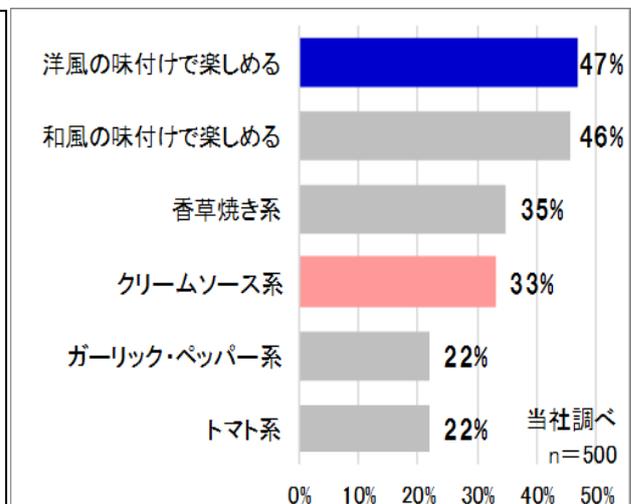
一方で、「レパートリーが少ない」という不満を持つお客様が60%※を超えています。※当社調べ

その中で、洋風の味付けやクリーム系メニューを魚料理のレパートリーにしたいとのニーズが顕在化しています。

○食材の今後の摂取意向調査



○魚料理でレパートリーにしたい味わい



・秋冬期に調理意向の高まる世界のメニューを品揃え

魚介系を利用した秋冬期に調理意向の高まる世界のメニューをご提案し、魚料理は「レパートリーが少なく、作り方がわからない」というお客様の不満を解決します。

○世界のメニュー調理意向（秋冬期：魚介系）

第1位  
ブイヤベース（41%）

第2位 サーモンのクリーム煮(26%)

※当社調べ n=500



煮込み料理の需要期である秋冬に調理意向の高い「魚」を用いたパワーメニューを提案します。  
継続的な提案により売り場の活性化、「旅する世界の一品」ブランド定着を図ります。

■その他ラインアップ



●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/>