

素材の濃さにこだわった「濃いシチュー」！
人気の「ラクレットチーズ」・新しい味わいの「きのこバター」は期間限定で発売！

「濃いシチュー（クリーム・ビーフ）」
「濃いシチュー ラクレットチーズ」（期間限定 発売）
「濃いシチュー きのこバター」（期間限定 新発売）
8月12日 リフレッシュ・新発売



エスビー食品株式会社は、素材の濃さと上質で濃厚な味わいをコンセプトとした「濃いシチュー」シリーズをリフレッシュし、チーズのおいしさをアップした「濃いシチュー ラクレットチーズ」と待望のきのこ新メニュー「濃いシチューきのこバター」を期間限定で発売します。

■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)
濃いシチュー クリーム	168g (5皿分×2)	10×6	259円
濃いシチュー ビーフ			
濃いシチュー ラクレットチーズ (期間限定)	170g (5皿分×2)		
濃いシチュー きのこバター (期間限定 新発売)			

※期間限定品：2020年2月末出荷終了予定 ※4品のキャンペーン品は2019年10月末出荷終了予定

■商品の特徴

《濃いシチュー クリーム》

「北海道産特濃純生クリーム※1」を使用した濃厚な生クリームのコクと旨みがたっぷりのクリームシチューです。純生クリームは乳脂肪分45%以上のものを使用しており、そこに更に乳脂肪分50%以上の純生クリームを合わせることで、より濃厚な生クリーム感を出しています。

さらに、素材のおいしさたっぷりの野菜ブイヨンと生クリームと相性の良いフォン・ブラン※2を使用し、全体の厚みを出しています。

※1 乳脂肪分45%以上と乳脂肪分50%以上の純生クリームを併用

※2 仔牛・成牛・鶏の骨と肉を香味野菜と一緒に煮出した出汁

《濃いシチュー ビーフ》

120時間熟成させた、「国産和牛ドミグラス」の濃厚でコク深い味わいのビーフシチューです。国産黒毛和牛ならではの脂の甘みや旨み加わり、味に厚みを出しています。

また、じっくり炒めた玉ねぎとジュ・ド・ブフ※3を使用してソース全体のバランスを取っています。

※3 肉を焼上げてから香味野菜と一緒に煮出した出汁

《濃いシチュー ラクレットチーズ》（期間限定製品：2020年2月末終売予定）

「スイス産ラクレットチーズ」に産地変更し、加熱した時の旨みやおいしさをブラッシュアップ。ナツメグ・ホワイトペッパーを使用し、スパイスとチーズの香りが調和した、何度も食べたくなる味わいに仕上げました。

《濃いシチューきのこバター》（期間限定製品：2020年2月末終売予定）※新発売

小麦粉とフランス産発酵バターを焙煎した豊かな風味と旨みが特徴のホワイトルウです。オリーブオイルでマッシュルーム・オニオン・エシャロット・セロリをじっくり炒め、すり潰した濃厚な旨みのデュクセルをマッシュルームブイヨンで伸ばし、ホワイトルウに合わせたソースです。更にイタリア産乾燥ポルチーニを仕上げに入れ、きのこの旨みを濃縮することで芳醇な香りと味わい深いシチューに仕上げました。

◆メニュー提案内容

パッケージ裏面での根菜類に限定しない、幅広い食材を使ったレシピ提案やシチュールウの利用場面・食シーンとメニュー選択肢の拡充を図ります。

- ・平日シーンのメニュー提案・・・「鮭とブロッコリー」「大根とレンコン」などじゃがいも・玉ねぎ・にんじん以外の食材でも手軽に作れるシチュー
- ・休日シーンのメニュー提案・・・「シチューフォンデュ」「きのこパスタ」などホットプレートを利用した週末のちょっとした家族だんらんメニュー

平日&週末の食シーン提案



鮭とブロッコリー

大根とレンコン



シチューフォンデュ

きのこパスタ

◆キャンペーン連動パッケージ

- ・パッケージと連動したキャンペーンを実施。
シチュールウを利用したメニュー提案を強化。新しい食シーンを創造し、
気候や食材価格等、外的要因への対応を図ります。

《キャンペーンパッケージ》



《1週間で2度おいしい HOT なシチューDAYS キャンペーン》

【対象商品】 濃いシチュー各種

【応募期間】 8/16（金）～12/26（木）

【応募方法】 対象商品を含む購入レシートで応募

【景 品】 2口：ブルーノコンパクトホットプレート×300名

1口：LINE ポイント（500円）×700名、

URL：<https://www.sbfoods.co.jp/koistew/cp/01/>

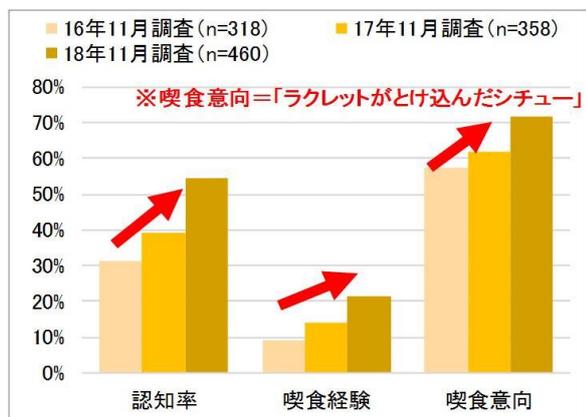
■商品化背景

昨年度の秋冬期は暖冬・根菜類価格高騰などの影響があり、市場全体は大きく縮小したものの、中価格帯ブランドの「濃いシチュー」はお客様の高い評価を受け、発売8年目の昨年は、シチュールウ市場における当社メーカーシェアは過去最高※を獲得することが出来ました。

※インテージ SRI 2014.4～2019.3 エスビー食品 金額シェア

・多様化する食シーンへの提案と「第3の味」の商品定着

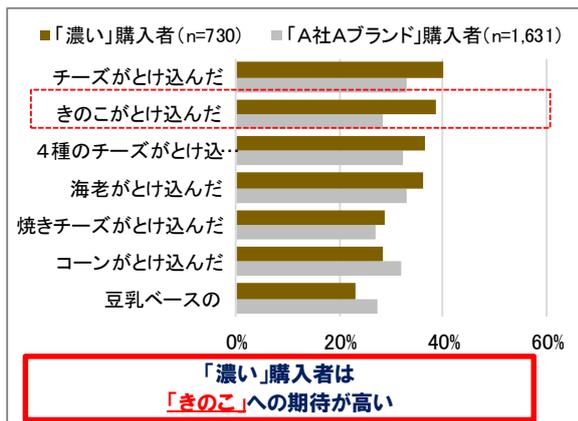
○「ラクレットチーズ」に関するお客様調査（当社調べ）



「ラクレットチーズ」はお客様への調査でも、認知率・喫食経験・喫食意向、全ての項目で昨年以上を上回っており、関心度の高さがうかがえます。

魅力度は依然として高い一方で、普及が進む中、差別化の強化が必要。今年は「スイス産ラクレットチーズ」に産地変更し、チーズの旨みやおいしさをブラッシュアップしました。

○求めるシチューの味わい（当社調べ）



濃いシチュー購入者は「きのこ」への期待度が高く、秋冬イメージとソース・ポタージュの濃厚なイメージが合致する「きのこ」の需要度に着目。

香りと旨みが特徴の「ポルチーニ」と「バター」を合わせた「きのこバター」を新発売し、新たに3番目の商品定着を図り、お客様の多様化する味へのニーズに対応します。



基本アイテムをブラッシュアップし、濃いシチューの魅力度を更にアップさせ、「新しい食シーンの創造」「お客様のメニュー選択肢拡充」に対応します。そして即席シチュー市場の活性化と更なるお客様満足の向上を図ります。

●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/>