

肉は不要！ごはんによくあう新煮込みメニュー
「簡単調理」で野菜がたくさん食べられる

「とろっとワンプレート ボローニャライス」
8月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、ワンプレートで完結する時短・新煮込みメニューとして新しい食シーンを提案している「とろっとワンプレート」シリーズから「とろっとワンプレート ボローニャライス」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）
とろっとワンプレート ボローニャライス	150g (4皿×2)	10×6	259円

■商品の特徴

野菜だけでおいしく食べられるごはん合う新煮込みメニュー。

イタリア北部、ボローニャの名物料理「ラグー・ボロネーゼ」のおいしさを日本人にあった「ごはん」に合わせ、作り上げた新しい煮込みメニューです。

【参考】「ラグー・ボロネーゼ」

牛肉や野菜をじっくりと煮込み、旨みがたっぷりの濃厚ソースをパスタに合わせたボローニャの名物料理。

・煮込みメニューでも調理は短時間

煮込み時間はわずか8分で（通常ルウメニュー25分）、フライパンでも調理可能（※4皿分の場合）です。

・ごはん・野菜を美味しく食べられる味わい

牛スジ肉や牛スネ肉をじっくり煮込んだ濃厚ビーフブイヨンに、イタリア産完熟トマトと香味野菜（玉ねぎ、にんじん、セロリ）を煮込んだだしを合わせることで、ごはんによく合うソースに仕上げました。

「ナツメグ」「ガーリック」でビーフの旨みやコクを、また「セージ」「オレガノ」でトマトの爽やかな風味を引き立て、野菜とも相性が良い味わいです。

・使用具材は野菜だけ

なすと玉ねぎを炒めて煮込むだけ。

その他、しめじ、レンコン、プチトマト、キャベツなどでも。

「野菜だけでおいしい」メニューです。

<食べ方提案>

商品裏面でワンプレートのご提案。

シーズニング（鶏の香草焼き、アボカドとトマトのサラダなど）の活用もブランドサイトでご紹介しています。



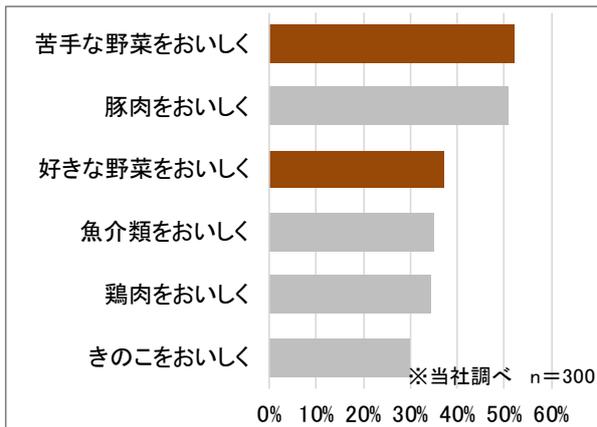
■商品化背景

・トレンドに合ったご提案

ワンプレートで完結する新しい食シーンを提案している「とろっとワンプレート」は、主力商品「ドリアミート」を中心に「新しい煮込みメニュー」「簡単調理」「洗いが減る」といった、お客様にとってこれまでにない新しい価値・満足感を提供しています。

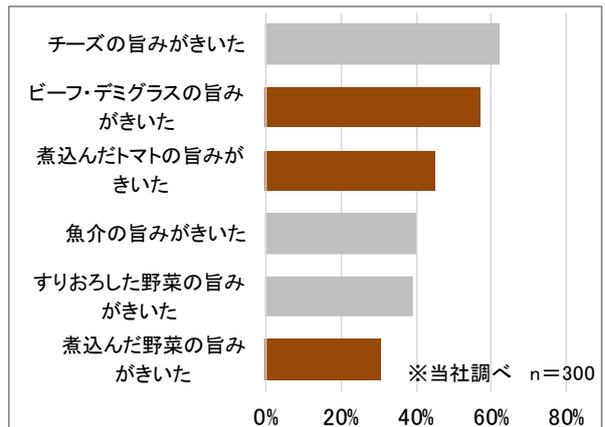
・野菜とごはんをおいしく食べるメニュー

○子供に食べさせたい煮込みメニュー
(ルウ商品ユーザー)



好き嫌いに関係なく、子供に野菜をしっかりと食べてほしいと期待している。

○「ごはんにかける新メニュー」に求める味わい
(ルウ商品ユーザー)



ビーフ・デミグラス系の味わいはごはんとの相性が良いイメージ。



野菜をおいしく食べられる「ポローニャライス」の追加発売でお客様の選択肢を広げ、市場全体の活性化を図ります。

■商品ラインアップ (既存品)



●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/>