

ご当地素材が楽しめる旅するパスタソース新登場
「まぜるだけのスパゲッティソース」シリーズに強烈な個性を吹き込みます
「まぜるだけのスパゲッティソース ご当地の味」シリーズ
「瀬戸内レモン&オリーブ」「長崎からすみ&バター」
「秋田いぶりがっこ&チーズ」
8月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、ご当地素材の味わいと香りを最大限に生かした新しいパスタソース「まぜるだけのスパゲッティソース ご当地の味」より、「瀬戸内レモン&オリーブ」「長崎からすみ&バター」「秋田いぶりがっこ&チーズ」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)
まぜるだけのスパゲッティソース ご当地の味 瀬戸内レモン&オリーブ	42.2g	10×6	220円
まぜるだけのスパゲッティソース ご当地の味 長崎からすみ&バター	42.8g		
まぜるだけのスパゲッティソース ご当地の味 秋田いぶりがっこ&チーズ	53.4g		

■商品の特徴

《瀬戸内レモン&オリーブ》

彩りと食感のアクセントとなる「瀬戸内レモンピール」と、爽やかな香り・酸味が特徴の「瀬戸内レモン果汁」を使用。オリーブオイルベースのソースに瀬戸内レモンの香り、酸味が効いた味わい。オリーブの実と瀬戸内レモンピールの食感、カルダモンの爽やかさがアクセントです。

《長崎からすみ&バター》

長崎で作られた「長崎からすみ」を使用。彩り、風味を生かすためにからすみを顆粒にし、トッピングとして使用。バターがきいたソースにからすみの香り、塩味が重なり、濃厚な味わいに。ブラックペッパーが全体の味わいを引き締めます。

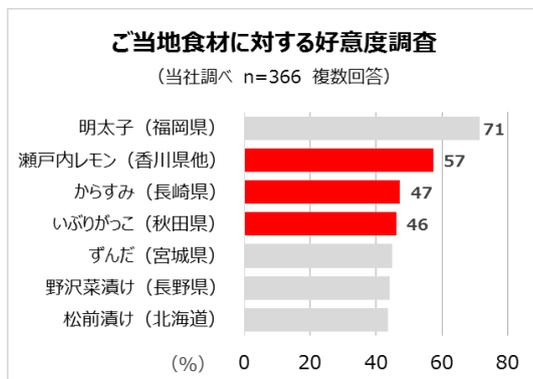
《秋田いぶりがっこ&チーズ》

秋田で作られた燻製大根の漬物「秋田いぶりがっこ」を使用。クリームチーズをベースとしたソースにいぶりがっこの香り、コリコリとした食感がアクセントとなった癖になる味わい。ブラックペッパーの香りがアクセントです。

■商品化背景

・需要の高いご当地素材とパスタメニューの掛け合わせ

「食」の情報が多様化し、手軽に入手できる昨今、宝探し・旅行気分を楽しめる「ご当地」というキーワードへ注目が高まっています。日本各地で親しまれる、特に好感度の高いご当地素材を使用したパスタメニューとの掛け合わせで、新たなおいしさの提案とパスタソース市場の活性化を図ります。



日本各地で親しまれ、全国的な好感度も高い「ご当地」の素材と、「パスタメニュー」を掛け合わせ、パスタソースの新たなおいしさを提案します。

●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/>