

プロセスひとつでプロの味
メニュー専用簡便調味料シリーズに新しい仲間が加わりました

「ワンプロキッチン」シリーズ
「ワンプロキッチン 鶏の黒酢炒め」
「ワンプロキッチン 五目うま煮」
「ワンプロキッチン 豚汁」
「ワンプロキッチン けんちん汁」
8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」シリーズより、「鶏の黒酢炒め」、「五目うま煮」、「豚汁」、「けんちん汁」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)
ワンプロキッチン 鶏の黒酢炒め	230g	8×2	300円
ワンプロキッチン 五目うま煮	225g		
ワンプロキッチン 豚汁	300g		
ワンプロキッチン けんちん汁	300g		

■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、手作り感のある一品が手軽に完成するメニュー調味料です。

《鶏の黒酢炒め》 皮付きじゃがいも、半切りれんこん、乱切り人参使用

鶏もも肉を加えて、調理時間 6 分で完成。

まるやかで香り高い黒酢と黒みりん、りんご果汁を加えた、酸味と甘みのバランスが良い一品です。

《五目うま煮》 乱切りれんこん、短冊たけのこ、人参、大きなきくらげ使用

薄切りの豚肉を加えて、調理時間 4 分で完成。

丸鶏とオイスターソースの豊かな旨みとコクが具材に絡む味わい深い一品です。

《豚汁》 乱切りじゃがいも、大根、人参、こんにゃく、ごぼう使用

薄切りの豚肉を加えて、調理時間 4 分で完成。

信州味噌をベースにコクのある八丁味噌を加え、根菜の旨みが染み入る味わい深い一品です。

《けんちん汁》 乱切り里芋、大根、人参、しいたけ、ごぼう使用

鶏もも肉を加えて、調理時間 5 分で完成。

醤油・ごま油の香りと白こしょうの隠し味が全体を引き締め、根菜の旨みが活きた味わいの一品です。

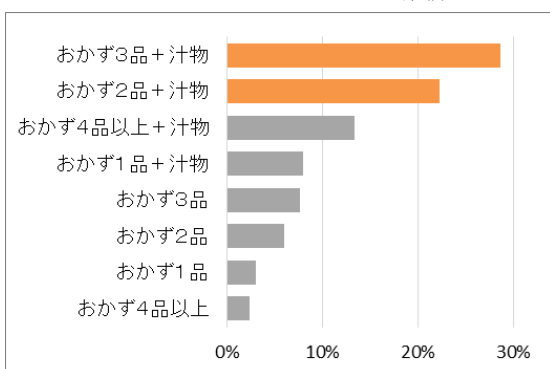
■商品化背景

・夕食の理想は「一汁三菜」

食シーンの多様化、時短簡便化が進む中でも、夕食時の品数の理想は「一汁三菜」と考える方が多数。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おり、理想の品数の実現に対して、日常的に不満を感じている方が多いのが現状です。

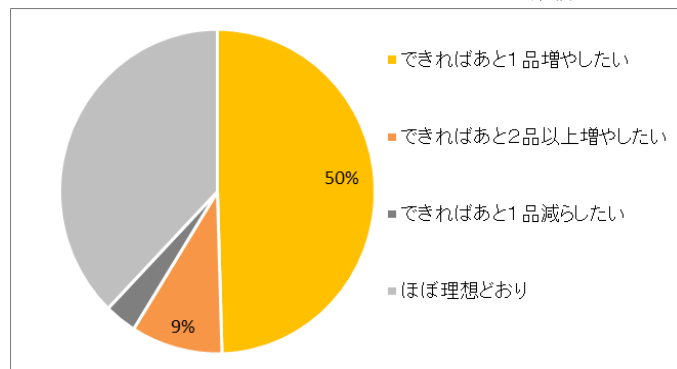
○夕食の理想の品数

当社調べ n=825



○夕食の理想の品数と理想との差

当社調べ n=426



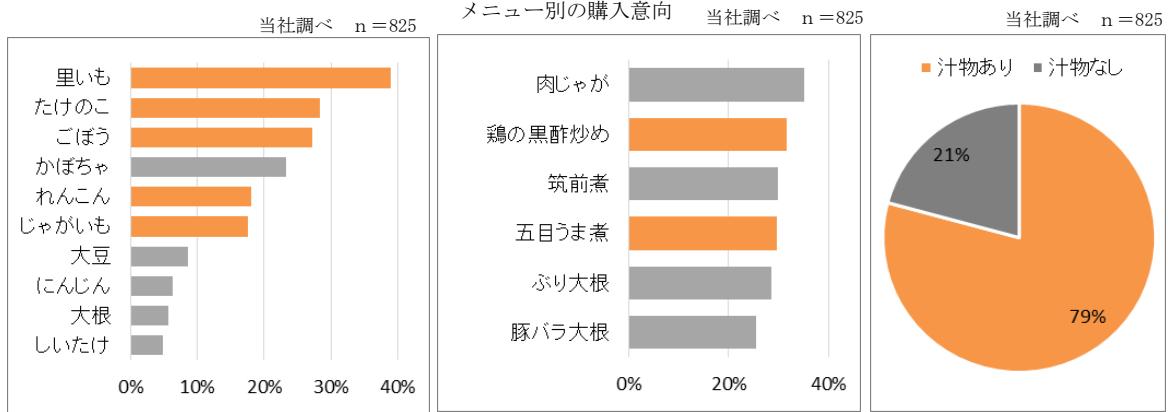
・「手間がかかる」けど「作りたい」メニュー

里いもやたけのこ、ごぼうなどは「作りたいけど手間がかかる」野菜として名前が上がります。調理のハードルが高い素材を使用したおかずメニューと、食卓にかかせない汁メニューを拡充し、ワンプロキッチンだからこそできる提案を強化しました。

○調理に手間のかかる野菜

○ワンプロキッチンコンセプトに対する

○夕食汁物有無の理想



手間のかかる「あと1品」を実現することで、理想の「一汁三菜」の食卓をサポートし、さらにメニュー選択肢の幅を広げ、食卓トータルでの新たな簡便調理シーンを創造します。

■「ワンプロキッチン」シリーズ

《既存シリーズ》好評発売中！

ごろっとした大きさの食材がたっぷり入り、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る新具入り調味料です。



NEW! 《カレー、ビーフシチュー 同時発売》

カレーとビーフシチューも新たに追加、理想の食卓をサポートします。



●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/>