

最後まで作りたてのおいしさが続く  
「菜館にんにくチューブ」リフレッシュ

「菜館 おろし生にんにく」  
「菜館 みじん切り生にんにく」  
8月12日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、中華からエスニックまで幅広い商品を展開する菜館シリーズより、「菜館 おろし生にんにく」「菜館 みじん切り生にんにく」をリフレッシュします。

## ■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 :

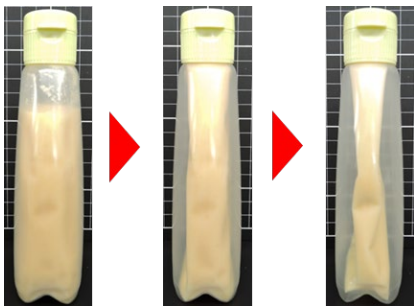
品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
菜館 おろし生にんにく	175g	5×8	325円
菜館 みじん切り生にんにく			

## ■商品の特徴

### ・開封後も「香り・色合い」を保持！二重構造チューブの「鮮度長持ちチューブ」

中身の絞り出しにあわせて内袋がしぼむ「二重構造チューブ」を採用。品質を保つ機能と使いやすさを兼ね備えています。

#### <二重構造チューブ>



中身のしぼり出しに合わせて内袋がしぼむことで中身が空気に触れにくくなり、開封後も素材のおいしさが長持ちします。

#### <粒度に応じたキャップを採用>



おろし生にんにく

みじん切り生にんにく

### ・おろし生にんにくの香りの強化

より生鮮に近い風味へと品質を向上させました。(※「みじん切り生にんにく」は容器変更のみ)

## ■商品化背景

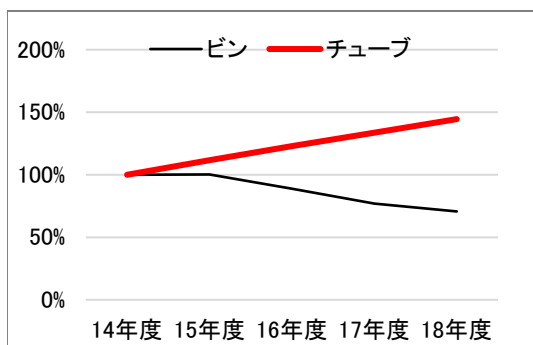
### ・にんにくはチューブ形態の商品が伸長

にんにくは利便性の高いチューブ形態容器の商品が顕著に伸長しています。

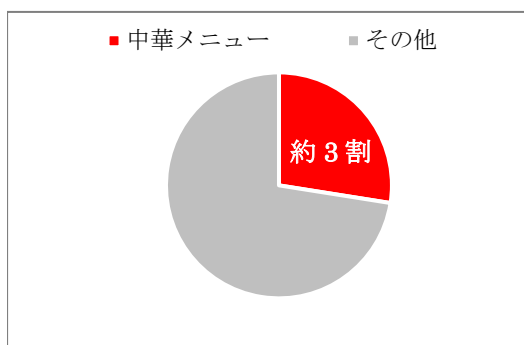
### ・中華メニューでの使用機会が高いにんにく

にんにくは約3割が中華メニューに利用されています。

○にんにく 容器別販売金額指数推移 (インテージ SRI)



○にんにく利用メニュー構成比 (「食MAP」 二人以上世帯)



中華調理に多用されるにんにくについて、菜館シリーズより鮮度長持ちチューブを活用した提案を行い、市場拡大を図ります。

●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/>