

おいしいごはんを家族に食べてほしい！
素材にこだわり、丁寧な味わいづくりの「ひと手間」を表現

「栗原さんちのおいしいごはん 国産牛のデミグラスソース」
 「栗原さんちのおいしいごはん 発酵バターホワイトソース」
 「栗原さんちのおいしいごはん 牛粗挽き肉のデミミートドリア」
 「栗原さんちのおいしいごはん 国産鶏肉のクリーミードリア」
8月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、栗原はるみさん・栗原心平さん親子監修の「栗原さんちのおいしいごはん」シリーズとして、洋風ソース用フレック「国産牛のデミグラスソース」「発酵バターホワイトソース」の2品、ドリアソース「牛粗挽き肉のデミミートドリア」「国産鶏肉のクリーミードリア」の2品を新発売します。

■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）
栗原さんちのおいしいごはん 国産牛のデミグラスソース	120 g	5×6	330 円
栗原さんちのおいしいごはん 発酵バターホワイトソース			
栗原さんちのおいしいごはん 牛粗挽き肉のデミミートドリア	130 g	5×6	275 円
栗原さんちのおいしいごはん 国産鶏肉のクリーミードリア			

■商品の特徴

【栗原はるみさん・心平さん親子が監修】

「家族に手作りに近いものを食べてほしい」「素材にこだわったものを食べさせたい」というこだわりと理想を持ちながらも、日々の忙しさなどから理想と現実のギャップに悩む方がいらっしゃいます。「ていねいな暮らし」の積み重ねを大切にする栗原はるみ・心平親子のライフスタイルは、30～50代を中心とした幅広い年代から支持されています。栗原家の「暮らしのコンセプト」を表現したこだわりの商品です。



さもないことは、ひと手間かけること

「さもないことを大切にして、家族が仲よくできるのがいちばん。」

何気ないことにひと手間を加え、変わらない毎日の暮らしをちょっと幸せにしたい。そんな「ていねいな暮らし」の積み重ねを栗原家は大切にしています。

【洋風ソース用フレーク】

洋風ソースに対して「素材へのこだわり」を期待するお客様の為にご提案する、「化学調味料無添加」で素材のおいしさを最大限に引き出した洋風ソース用フレークです。

また、「量の調節」「保存性」といった機能面に加え、素材に一からこだわった、「家庭的でベーシックな新洋風ソース」を提案します。

・微細フレークタイプ仕様

溶けやすく料理になじみやすい微細フレークタイプ仕様です。汎用性も広く、幅広い料理が可能です。

・スタンディングパウチ（チャック付）

主流の缶入りタイプには、「使いたい量と合っていない」「容器を捨てるのが面倒」などの不満がありましたが、保存性のあるチャック付のスタンディングパウチを採用することで、ゴミ廃棄のストレスが少なくなりました。

〈国産牛のデミグラスソース〉

国産牛の肉や骨、香味野菜を焼き上げ、トマトやにんにくなどとともに、丁寧にじっくり煮込んで作ったデミグラスソースです。更に、赤ワインを加え、幅広い料理に使える汎用タイプに仕上げました。ナツメグやローレルを使用し、肉の臭みを抑えて、ビーフ感を引き立てています。ビーフシチュー、ハンバーグソース、ハヤシライス、ボロネーゼなどにおすすめです。

〈発酵バターホワイトソース〉

小麦粉と発酵バターを低めの温度で時間をかけて焙煎し、北海道産生クリームを合わせることで、深いコクを表現したホワイトソースです。バランスが取れた味わいで汎用タイプに仕上げました。さらにローレルやナツメグを使用し、クリーム感を引き立てています。グラタン、クリームシチュー、ムニエル用ソース、クロックムッシュなどにおすすめです。

【ドリアソース】

具材やソースへの「こだわり」を表現したドリアです。

ごはんにご飯にドリアソースを均一にかけて、オーブントースター（1000W）で約5分焼けば出来上がりです。

《牛粗挽き肉のデミミートドリア》

しっかりした牛粗挽き肉の食感と味わいが楽しめるミートドリアです。デミグラスソースのコクとワインの風味、ソテー・ド・オニオンの旨みと、たっぷり使用している肉の風味を、オレガノ・セロリーシードでまとめ上げ、粗切りマッシュルームで食感のアクセントを加えて、手作りのようなこだわりのおいしさを表現しました。

《国産鶏肉のクリーミードリア》

豊かな旨み、しっかりした食感の国産親鶏を具材とベースのチキンスープに使用したクリーミードリアです。フランス産発酵バターと生クリームのなめらかなコク、ソテー・ド・オニオンの旨みを、ホワイトペッパー、ガーリック、ローレルの香りで引き立たせ、手作りのようなこだわりのおいしさを表現しました。



「栗原はるみさん・心平さん親子」のアドバイスをもとに、
「素材」「ていねいな味作り」へのこだわり・ひと手間を再現した商品提案で、
「おいしさ」に加え、「ゆとり」「だんらん」などの新たな価値をご提供します。

●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/>