

ご家庭で「少し特別な食事」を楽しもう！  
銀座の名店の新しいパスタソース！

「予約でいっぱい」の店の **Formaggio** シリーズ  
「角切り牛肉の赤ワインソース」  
「トリュフときのこのクリームソース」  
「サーモンのバジルソース」  
8月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、銀座「ラ・ベットラ」のオーナーシェフ落合務氏監修の本格的な味わいを自宅で手軽に楽しめるパスタソース「予約でいっぱい」シリーズより、上質なチーズにこだわり抜いた新シリーズ「予約でいっぱい」の店の **Formaggio** 角切り牛肉の赤ワインソース」「予約でいっぱい」の店の **Formaggio** トリュフときのこのクリームソース」「予約でいっぱい」の店の **Formaggio** サーモンのバジルソース」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)
予約でいっぱい」の店の <b>Formaggio</b> 角切り牛肉の赤ワインソース	130.1g	5×6	380円
予約でいっぱい」の店の <b>Formaggio</b> トリュフときのこのクリームソース	150g		
予約でいっぱい」の店の <b>Formaggio</b> サーモンのバジルソース	115g		

## ■商品の特徴

### 《角切り牛肉の赤ワインソース》

赤ワインでじっくりと煮込んだ角切り牛肉に、香味野菜とトマトの旨み、カカオマスのコクと深みが活かしたソースです。パルミジャーノ・レッジャーノで更なるコクと旨みを表現しました。角切り牛肉の赤ワインソース、パルミジャーノ・レッジャーノトッピングの2袋入りです。

### 《トリュフときのこのクリームソース》

たっぷりのマッシュルームに、濃厚なトリュフの香りを効かせたきのこクリームソースに、クリーミーで特徴的な香りのゴルゴンゾーラソースと合わせ、更に香り高く仕上げました。きのこのトリュフクリームソース、ゴルゴンゾーラソースの2袋入りです。

### 《サーモンのバジルソース》

角切りのアトランティックサーモンの旨みが活かしたクリームソースと、国産バジルに羊乳の甘い香りが特徴のペコリーノ・ロマーノを合わせたバジルソースで、濃厚かつ爽やかな味わいに仕上げました。

サーモンクリームソース、ペコリーノ・ロマーノを合わせたバジルソースの2袋入りです。

## ■商品化背景

### ・チーズで料理をランクアップ

近年、人気の外食メニューにはチーズが使われていることが多く、ラクレットチーズやチーズタッカルビ、チーズドッグ（チーズハットク）など、チーズを使用したメニューに触れることが増えています。

チーズは料理をランクアップさせる食材と捉えている方も多く、根強い人気の素材となっています。



今後拡大が予想されるご家庭での「少し特別な食事」シーンへ向け、  
「予約でいっぱい」シリーズから新たな価値を提案し、  
パスタソース使用シーンの拡大を図ります。

●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

<http://www.sbfoods.co.jp>