

長年愛されるロングセラー「おでんの素」をストレートで！
ご好評にお応えし期間限定で再発売です！

「おでんつゆ ストレートタイプ」
8月12日 期間限定再発売



エスビー食品株式会社は、昨年発売した「おでんつゆ ストレートタイプ」を、ご好評にお応えし、今年も期間限定で再発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2018年8月12日（2020年2月末出荷終了予定）
- ・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)
おでんつゆ ストレートタイプ	400g (2人前)	5x4	250円

■商品の特徴

・こだわり①：琥珀色の本格だし

だし本来の「旨み」「香り」「色合い」を大切に、風味豊かな液体だしを、化学調味料に頼らずに仕上げました。

・こだわり②：3種の合わせだし

3種のだし素材の風味をバランスよく掛け合わせ、奥深い本格的な味わいを表現しました。

枕崎産かつお節・・・力強い「旨み」「香り」

北海道産利尻昆布・・・上品な「甘み」

焼きあご・・・上品な「香り」「コク」

・こだわり③：サブメニュー提案

和風調味料として、だし本来の味わいが楽しめるサブメニューをご提案します。

パッケージ表面・・・「だし炊きごはん」「海鮮だし茶漬け」

裏面・・・「だし香る炊き込みご飯」の詳細レシピを記載

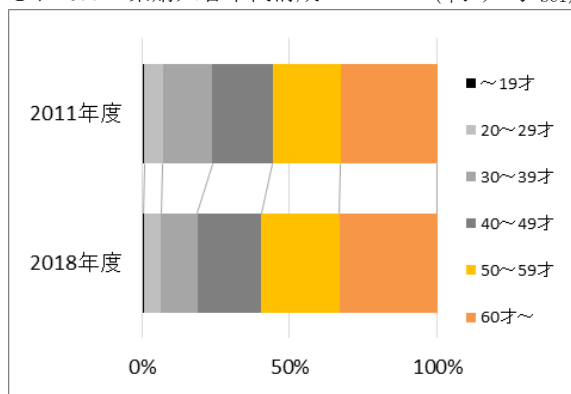
■商品化背景

・おでんの素を利用する中高年齢層の増加とニーズの変化

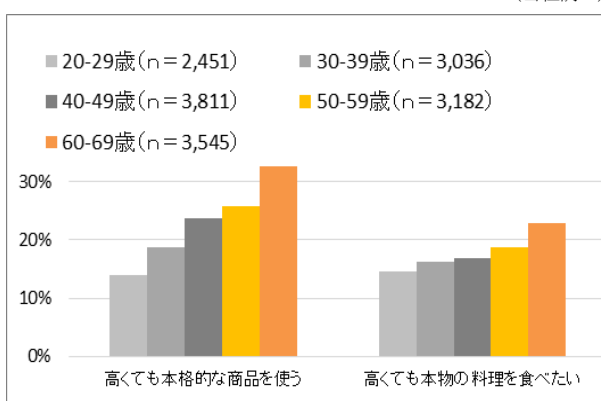
夫婦のみや、単身世帯増加などの社会環境の変化の中、「おでんの素」は50代以上の中高年齢層を中心に利用されており、その割合は年々増加しています。

中高年齢層の食に対する嗜好は「高くても本格的な商品を買う」「高くても本物の料理を食べたい」など、「本物・本格」ニーズが拡大しており、「おでんの素」購入者のニーズを捉えた、新たな需要の掘り起こしが必要となっています。

○おでんの素購入者年代構成 (インテージSCI)



○年代別加工食品を選ぶポイント (当社調べ)



主要ターゲットに合わせた「化学調味料無添加」「少人数対応（2人前）」の「おでんつゆ ストレートタイプ」で市場の活性化を図ります。

●お問い合わせは、エスピー食品（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>