

市場拡大をけん引する「お徳用」シリーズ  
より生鮮に近い「風味」「色合い」へ

「お徳用おろし生わさび」「お徳用ねりからし」  
「お徳用おろし生しょうが」「お徳用おろし生にんにく」  
「お徳用つぶ入りマスタード」  
9月2日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、大容量・お徳用タイプのチューブ入り香辛料「お徳用シリーズ」をリフレッシュし、生鮮に近づける品質改善とデザインの変更をします。

(※ねりからし・つぶ入りマスタードはパッケージリフレッシュのみ)

## ■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2019年9月2日
- ・お客様からの問合せ先 : 0120 (120) 671
- ・商品仕様 :

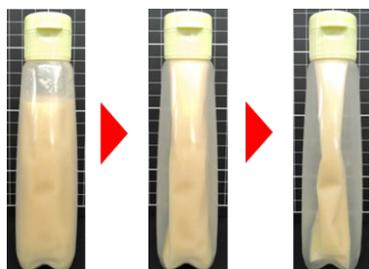
品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
お徳用おろし生わさび	175g	5×8	325 円
お徳用ねりからし	175g		
お徳用おろし生しょうが	160g		
お徳用おろし生にんにく	175g		
お徳用つぶ入りマスタード	175g		

## ■商品の特徴

### ・開封後も「香り・色・辛味」が美味しく長持ち！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。

#### <キャップデザイン>



#### 《お徳用おろし生わさび》

“本わさび入り”から“本わさび使用※”へ変更しました。また、本わさびの爽やかな香りを強化。ツヤ・ぬめりを抑えてより自然な見た目になりました。（※原料わさびのうち、本わさび量が50%以上）

#### 《お徳用おろし生しょうが》

しょうがのフレッシュな香り立ちを強化しました。色合いもより鮮やかな明るい色調へ改良しました。

#### 《お徳用おろし生にんにく》

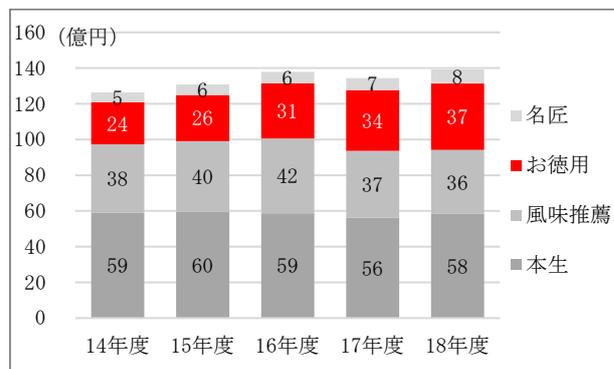
にんにくの香り立ちを強化しました。

## ■商品化背景

### ・お徳用がねりスパイス市場を牽引

当社はねりスパイス市場の6割のシェアを占めています。中でも、お徳用タイプが伸長しています。

○当社ねりスパイス ブランド別市場販売金額推移（インテージSRI）



生鮮に近づける品質改善とデザインの変更により、お徳用タイプを含めたねりスパイス市場全体の更なる拡大を図ります。

●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/>