

2020 年 1 月 16 日

相性抜群のトマトと3種のチーズ
チーズの種類と産地にこだわった
「イタリア産3種チーズのトマトハヤシ」
2月10日 新発売

「国産熟成ビーフのデミグラスハッシュドビーフ」
2月10日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、イタリア産のナチュラルチーズの品質や種類にこだわった「イタリア産3種チーズのトマトハヤシ」を新発売します。また、お客様から高い評価をいただいている、濃厚デミグラスが特徴の「国産熟成ビーフのデミグラスハッシュドビーフ」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 : 2020 年 2 月 10 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）
イタリア産3種チーズのトマトハヤシ	165g（4皿分×2）	10×6	259 円
国産熟成ビーフのデミグラスハッシュドビーフ	150g（4皿分×2）		

■商品の特徴

《イタリア産3種チーズのトマトハヤシ》

「トマト」と「チーズ」に対するイメージの親和性の高さに着目。種類と産地にこだわったイタリア産のナチュラルチーズとトマトソースを合わせた、素材の特徴を楽しめる味わい

・「香り」と「旨み」が特徴の3種のチーズ(パルミジャーノ・レッジャーノ、ペコリーノ・ロマーノ、グラナ・パダーノ)のおいしさを閉じ込めたソースに、完熟トマトを加え、素材の一体感と奥深いチーズの味わいを楽しめる新しいハヤシです。

・3種のチーズをじっくり煮込んで旨みを引き出したチーズソースに、別窯で完熟トマトを低めの温度で丁寧に仕立て、旨みと甘みを最大限に引き立てたトマトソースを合わせ、素材の特徴を楽しめる味わいに仕上げました。



《国産熟成ビーフのデミグラスハッシュドビーフ》

「ハッシュドビーフ」の味に期待される「デミグラスのコク」を磨いた、より濃厚な味わい

・国産熟成ビーフのブイオンを増量し、デミグラスのコクを強化。さらに、ガーリックからフライドガーリックに変更することで、より奥深い味わいへブラッシュアップしました。

・カカオマス、ガストリックソース(※1)により、ソースにビター感と酸味を加え、旨み・香りの余韻が楽しめるハッシュドビーフです。

(※1) ガストリックソース・・・砂糖、ワインビネガーを煮詰めてカラメル化したソース

■商品化背景

「ルウハヤシ市場」では、大人世帯の購入金額が上昇し、利用する年代に変化の兆しがあります。当社は、素材にこだわったハヤシブランドの提案を継続してきた結果、大人世帯からも高い支持を得ています。

デザイン基調を揃え、「イタリア産チーズ」や「国産熟成ビーフのデミグラス」のコンセプト訴求を強化したハヤシブランドの提案を行うことで、ターゲット世帯のトライアルを喚起し、更なる市場活性化に繋がります。



大人世帯のお客様から高い支持をいただいている「ハヤシ」「ハッシュドビーフ」の提案を強化し、ルウハヤシ市場の活性化を図ります。

●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/>