

**ご当地素材が楽しめる、旅するパスタソース第二弾  
野沢菜漬の食感とかにみその旨みを表現！**

**「まぜるだけのスパゲッティソース ご当地の味」シリーズ  
「信州野沢菜漬&ベーコン」  
「鳥取かにみそバーニャカウダ」  
2月10日 新発売**



エスビー食品株式会社は、お客様の多様化するニーズにお応えしたパスタソース「まぜるだけのスパゲッティソース ご当地の味」シリーズより、「信州野沢菜漬&ベーコン」「鳥取かにみそバーニャカウダ」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 : 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<br>(税別) |
|----------------------------------------|-------|------|----------------|
| まぜるだけのスパゲッティソース ご当地の味<br>信州野沢菜漬&ベーコン   | 46.4g | 10×6 | 220 円          |
| まぜるだけのスパゲッティソース ご当地の味<br>鳥取かにみそバーニャカウダ | 42.4g |      |                |

## ■商品の特徴

### 《信州野沢菜漬＆ベーコン》

長野県（信州）で作られた野沢菜漬を、食感を残したままソースに使用しました。  
ガーリックとごま油が効いたしょうゆベースのソースに、野沢菜漬の味わいをアクセントとしました。  
フリーズドライで色合いや風味を残したベーコンチップと、きざみのり、輪切り唐辛子のトッピングで、旨みと彩りをプラスしました。  
裏面には簡単アレンジの「お茶漬け」メニューもご紹介しています。

### 《鳥取かにみそバーニャカウダ》

鳥取県の境漁港で水揚げされた、濃厚で旨みの強い紅ずわいがにのかにみそを使用しました。  
濃厚なかにみそに、ガーリックの旨みとコクが付与されたバーニャカウダ風の味わいです。  
トッピングのきざみねぎとガーリックチップが、彩りと味わいのアクセントとなっています。  
裏面には簡単アレンジの「ディップソース」メニューもご紹介しています。

## ■商品化背景

### ・「自分が楽しむパスタソース」という新たなニーズ

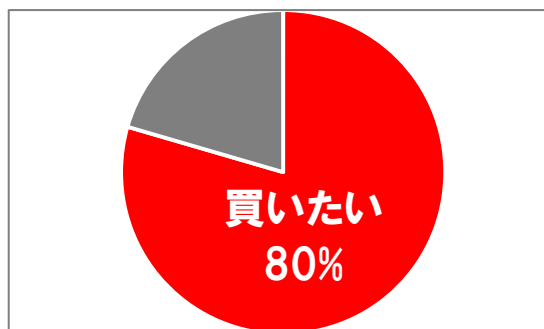
パスタ食シーンの多様化を受け、メニュー選定の意識も「個の嗜好」を反映した味わいへのニーズが拡大しています。

従来のパスタソースとは違い「まぜるだけのスパゲッティソース ご当地の味」シリーズは家族の好みに合わせるだけでなく、「自分の好みに合わせて選ぶパスタソース」として、探求心の強いお客様の嗜好を満たす新たなニーズを創造します。

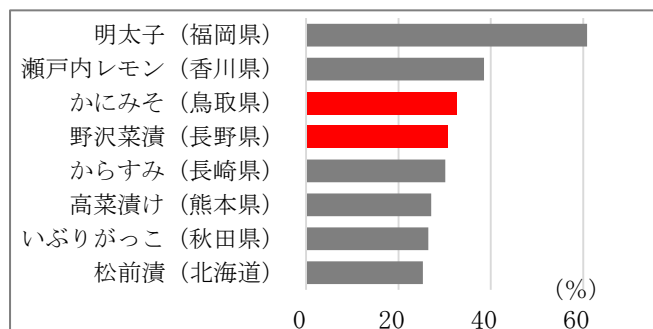
### ・「ご当地食材」を使用したパスタソースへの期待

「ご当地食材」を使用したパスタソースへの期待度は高まっており、「ご当地食材」の中でも特に好意度が高くパスタとの相性が良い品目を選定しました。

○「ご当地食材」を使ったパスタソースの購入意向  
（当社調べ n = 266）



○「ご当地食材」に対する好意度  
（当社調べ n = 282）



「ご当地食材」への期待が高い「まぜるだけのスパゲッティソース ご当地の味」において、魅力的なメニューを継続投入し、満足度の向上と市場活性化を図ります。

●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/>