

ぬか漬け女子&ぬか漬け男子に贈る、「乳酸菌のチカラ」
ご飯のおともからお酒のおつまみまで、かんたん・かき混ぜ不要！

「発酵ぬか漬けの素 クリップ付」
「発酵ぬか漬けの素 お徳用」
2月10日 リフレッシュ



＜クリップ付＞



＜お徳用＞

エスビー食品株式会社は、かき混ぜ不要、簡単・手軽に本格的なぬか漬けが作れる「発酵ぬか漬けの素 クリップ付」「発酵ぬか漬けの素 お徳用」をリフレッシュ。

健康やおいしさのイメージから発酵食品への関心が高まる中、「乳酸菌のチカラ」をキーワードに、発売 33 年のロングセラーブランドを装い新たにお届けします。

■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）
発酵ぬか漬けの素 クリップ付	1kg	10×1	オープンプライス
発酵ぬか漬けの素 お徳用			

■商品の特徴

・「かき混ぜ不要」。初めての方でも、かんたん・手軽に本格的なぬか漬けが作れます

たっぷりと時間をかけて熟成させた本物のぬかみそだから、好みの野菜を漬けるだけで本格的なぬか漬けが出来上がります。

また、手作りのぬか床は発酵が続いており、毎日かき混ぜて手入れをしないと表面にカビのようなものが付着しますが、「発酵ぬか漬けの素」は香辛料、温度管理など独自の技術で製品化しているため、面倒な日々のかき混ぜが不要です。

<基本のきゅうりのぬか漬けの作り方>

- 1) きゅうり1本をそのまま「発酵ぬか漬けの素」にいれ、冷蔵庫で保管します。
- 2) 8～18時間たったら取り出し水洗いしてぬかを落とし、好みのサイズに切り分けます。
※「発酵ぬか漬けの素」1袋できゅうり、なすならおよそ10回漬けられます。

・冷蔵庫で作れます

低温用に作られたぬかみそだから冷蔵庫の中でおいしく漬けられます。

また、1kgの小容量ですので、コンパクトに冷蔵庫にしまえます。

・「乳酸菌のチカラ」「発酵」のキーワードで、健康やおいしさをパッケージに表現

健康やおいしさのイメージから、幅広い年代で「発酵食品」への関心が高まっています。

今回のリフレッシュでは商品名に「発酵」というキーワードを加え、ぬか漬けが発酵食品であることをわかりやすくお伝えしています。

また、乳酸菌がその作用を促進していることを、ストレートにパッケージで「乳酸菌のチカラ」とアピールしています。

・「北海道産羅臼昆布だし」を使用

北海道産羅臼昆布だしを合わせることで、旨みを引き立て、酸味や塩味をまろやかにし、奥深い香りのぬか漬けの味わいへブラッシュアップしました。

・「クリップ付」「お徳用」2つのラインアップ

「クリップ付」は匂いが漏れない安心仕様の特製クリップ付。

「お徳用」はプラスチック容器やビニール袋に移し替えて使用したり、クリップ付の詰め替え用としての使用も可能です。

2つのラインアップで、ご利用シーンに合わせてお選びいただけます。

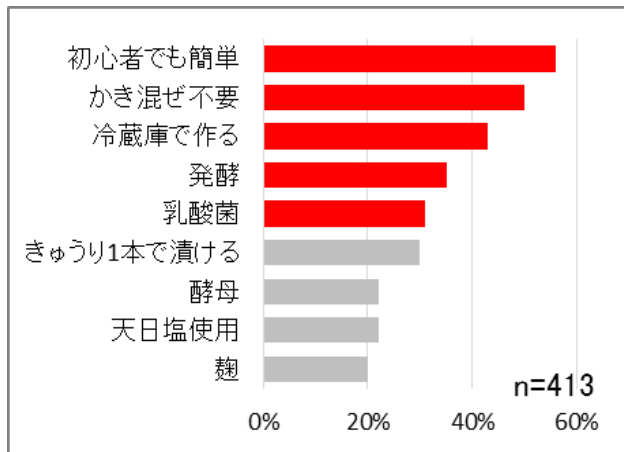
■リフレッシュの背景

・手間がかかるイメージが強いぬか漬け

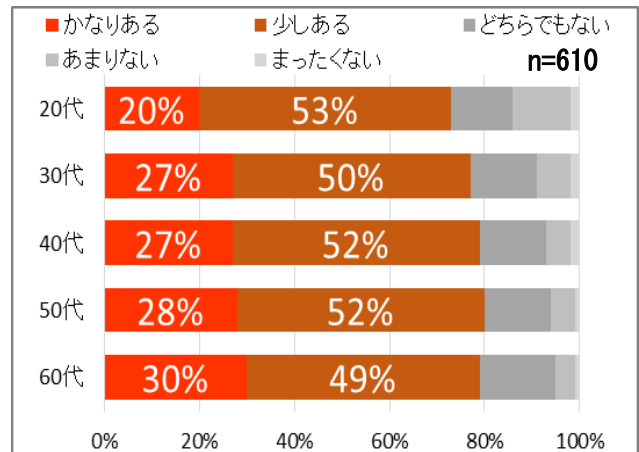
手軽においしいぬか漬けを、初心者でも簡単に作れるようになりたいと考えています。お客様が魅力を感じるキーワードは「簡単」「かき混ぜ不要」「冷蔵庫で作る」「発酵」「乳酸菌」。

悩みを解決し、ご要望を具現化します。

○「ぬか漬けの素」魅力度ワード（当社調べ）



○「発酵食品」に対する関心（当社調べ）



■あたらしいメニューのご提案

・季節に合わせた素材で、あたらしいぬか漬けメニューをご提案します

主要素材のきゅうり、なす以外にも、季節にあわせた素材のぬか漬けを、初めて挑戦する方や女性向けにメニュー提案し、ぬか漬けメニューの幅を広げます。

夏向けのご提案	女性向けのご提案
 トマトのぬか漬け	 アボカドのぬか漬け



発酵食品に関心が高まる中、注目が集まるぬか漬け。

かき混ぜ不要できゅうり1本から手軽に楽しめる「発酵ぬか漬けの素」で、
今までご利用いただいていたお客様の満足度向上のみならず、
初めてぬか漬けに挑戦するお客様のトライアルを喚起します。

●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/>