

町中華の秘伝の味がご自宅で！  
「町中華探検隊」が認めた名店の味わいを

「町中華」シリーズ  
「ニラ玉の素」「餃子の素」  
「チャーハンの素」「肉野菜炒めの素」  
2月10日 新発売



エスビー食品株式会社は、注目の高まる昭和の古き良き時代から続く昔ながらの大衆的な中華料理店、そのような町中華秘伝の味が再現できる、中華合わせ調味料「町中華」シリーズを新発売します。

## ■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 (税別)
町中華 ニラ玉の素	64g (2人前×2回分)	10×6	200円
町中華 餃子の素	70g (約25個分×2回分)		
町中華 チャーハンの素	81g (1人前×3回分)		
町中華 肉野菜炒めの素	64g (2人前×2回分)		

## ■商品の特徴

### ・「町中華探検隊」が認めた名店の味わいをご自宅で再現できる、中華合わせ調味料

町中華を知り尽くす「町中華探検隊」。そんな町中華有識者が認めた名店の味わいをご自宅で再現できます。食卓登場頻度が高いメニューの味付けに対する不満点も解消し、町中華の魅力を大きくアピールします。

※「町中華探検隊」とは：町中華ブームの火付け役で、フリーライターの北尾トロ氏をはじめとするライター、カメラマンなど町中華好きが集まる愛好家グループ。訪問したお店は全国数百軒を超え、メディア・雑誌・SNSなどでその魅力を発信し続けている。

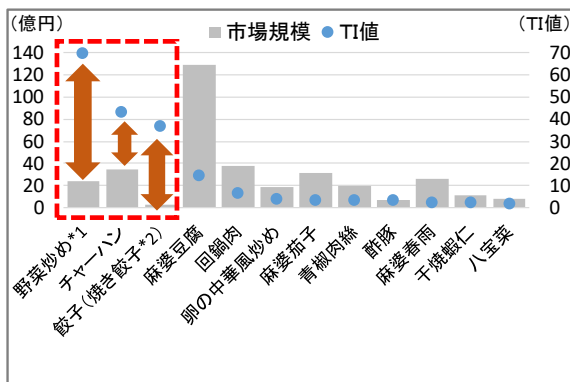
	中華シブヤ 「ニラ玉の素」	おけい 「餃子の素」	一寸亭 「チャーハンの素」	鶴の恩がえし 「肉野菜炒めの素」
作り方	材料と炒めて 卵を載せる	餡の味付け	材料と炒めるだけ	材料と炒めるだけ
使用材料	豚バラ肉 ニラ、卵	豚ひき肉、白菜、 ニラ、餃子の皮	卵、焼豚、 なると、白飯	豚バラ肉 カット野菜
味わい特徴	オイスターソース、ご ま油にチキン・ポーク エキスを加えた濃厚醬 油ダレ。白飯が止まら なくなるくせになる味 わい。	ポークエキスに塩こ しょう、ごま油、生姜 を絶妙な配合で加えた 素材を引き立てる洗練 された味わい。	ポーク・チキン・ビー フエキスにラード、こ しょう、粉末醬油を加 えた濃厚な旨みが織り なすやみつきになる味 わい。	ポーク・チキン・ほた てエキス・野菜ブイヨ ンにみじん切りのにん にく、ブラックペッ パーを加えたくせにな る味わい。

## ■商品化背景

### ・食卓登場頻度の高いメニューの専用調味料の利用機会創出

中華メニュー専用調味料市場は食卓登場頻度との格差が大きく、お客様のご要望にお応えできていないことが推察されます。調理時の不満点を解消する商品提案により合わせ調味料市場を活性化します。

○中華メニュー 専用調味料市場金額及び食卓登場頻度



市場規模： インタージ SRI メニュー専用料理の素

18年4月～19年3月種類別 推計販売金額

食卓登場頻度：食MAP\*二人以上世帯

18年夕食 TI 値\*3 (チャーハンのみ昼食)

\*1・・・野菜炒めは中華風肉野菜炒め等含む

\*2・・・餃子の素の推計販売金額、焼き餃子の TI 値

\*3・・・TI 値=1000 食卓あたりの出現回数

○調理時（味付け）の不満点（当社調べ n=322）

チャーハン	<b>1位:本格感が出ない 34%</b> 2位:パラパラにならない 32% 3位:味付けのマンネリ化 18%
餃子	<b>1位:焼くまで味がわからない 47%</b> 2位:味が決まらない 35% 3位:味の調整が難しい 26%
野菜炒め	<b>1位:味付けのマンネリ化 49%</b> 2位:水分が出て味が薄くなる 32% 3位:本格感が出ない 24%



注目が高まる町中華の魅力を、町中華探検隊と名店のW（ダブル）監修により大きくアピールし、合わせ調味料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/>