

2020 年 7 月 28 日

素材の濃さがさらにおいしく！
パッケージ連動で新たな食シーンもご提案

「濃いシチュー（クリーム・ビーフ）」
「濃いシチュー ラクレットチーズ」（期間限定）
「濃いシチュー きのこバター」（期間限定）
9 月 7 日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、素材の濃さと上質で濃厚な味わいをコンセプトとした「濃いシチュー」シリーズをリフレッシュし、チーズの旨みをアップした「濃いシチュー ラクレットチーズ」と芳醇な香りが特徴の「濃いシチュー きのこバター」を期間限定で発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2020 年 9 月 7 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）
濃いシチュー　クリーム	168g（5 皿分×2）	10×6	259 円
濃いシチュー　ビーフ			
濃いシチュー　ラクレットチーズ(期間限定)	170g（5 皿分×2）		
濃いシチュー　きのこバター(期間限定)			

※期間限定品：2021 年 2 月末出荷終了予定

■商品の特徴

《濃いシチュー クリーム》

「北海道産特濃純生クリーム100%」を使用した濃厚な生クリームのコクが味わえるクリームシチューです。

従来の「フォン・ブラン※1」に「ブイヨン・ド・レギューム※2」を合わせることでベースのブイヨンの複合的な旨みを表現し、生クリームのおいしさを底上げしています。

更に「シナモン」を使用することで、ソースのクリーム感や乳の自然な甘みを引き立てました。

※1 成牛・仔牛・鶏の骨と肉を煮詰めただし

※2 野菜を生から煮出してとっただし

《濃いシチュー ビーフ》

120時間熟成させた、「国産和牛ドミグラス」の濃厚でコク深い味わいのビーフシチューです。

国産黒毛和牛ならではの脂の甘みや旨みが加わり、味に厚みを出しています。

ドミグラスに使用する香味野菜の量をアップさせ、甘み・旨みを引き立てることで、より濃厚で力強いドミグラスの風味へブラッシュアップし、ソース全体のおいしさを底上げしました。

《濃いシチュー ラクレットチーズ》（期間限定品：2021年2月月末出荷終了予定）

「スイス産ラクレットチーズ」を増量し、加熱した時のチーズの旨みをブラッシュアップ。

「ナツメグ」「ホワイトペッパー」を使用し、スパイスとチーズの香りを調和させ、更に「白ワイン」を合わせることで、何度も食べたくなる、クセがある味わいに仕上げました。

《濃いシチューきのこバター》（期間限定品：2021年2月月末出荷終了予定）

オリーブオイルでマッシュルーム・オニオン・エシャロット・セロリをじっくり炒め、丁寧にすり潰した濃厚な旨みのデュークセルをジュ・ド・シャンピニオン※で伸ばし、フランス産発酵バターが香るホワイトルウに合わせたソースです。更に、旨みと香りが凝縮された、イタリア産乾燥ポルチーニを仕上げに加えることで、芳醇な香りで味わい深いシチューに仕上げました。

※マッシュルームと香味野菜をソテーして煮出しただし

・裏面メニュー提案

昨年度は「ホットプレート」「多様な食材」を活用したシーンやメニュー提案を実施いたしました。

今年度も裏面を活用し、「濃いシチュー」だからこそその新たな提案を継続します。

多様なニーズや生活の変化に応える食シーン（メニュー）をご提案します！

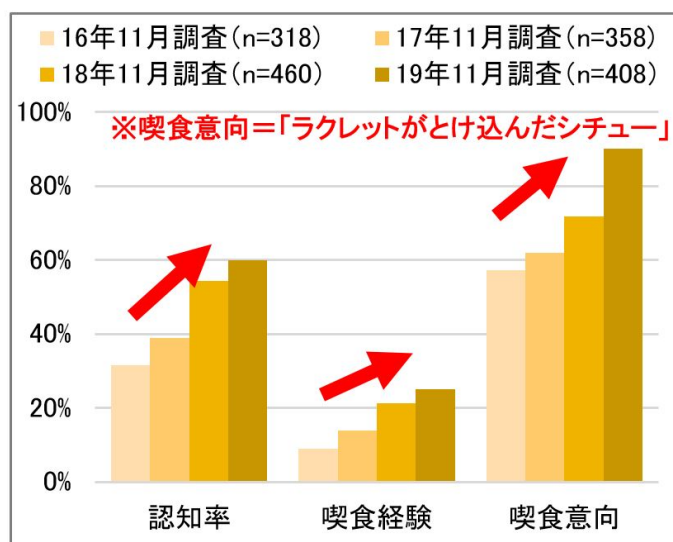


■商品化背景

昨シーズン、シチューの最需要期である9月以降は「暖冬」が主要因で市場全体は縮小。その中で、中価格帯ブランドの「濃いシチュー」は高い評価を受け、シェア拡大し過去最高※を更新いたしました。
※インテージ SRI ルウシチュー市場 2011年～2019年 9月～翌年2月 販売金額シェア

・「ラクレットチーズ」メニュー魅力の高まり

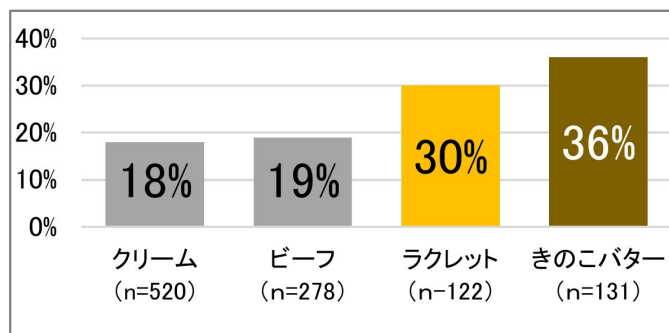
○「ラクレットチーズ」に関するお客様調査（当社調べ）



「ラクレットチーズ」の認知率、喫食経験、「ラクレットがとけ込んだシチュー」の喫食意向はいずれも年々高まり、メニューの魅力度は上昇していることがうかがえます。メニューの普及を更に進めるためには継続した商品のブラッシュアップがポイント。今シーズンは「スイス産ラクレットチーズ」を増量した上、フォンデュシーンの提案を強化します。

・新しい食シーンの提案の継続

○19年度「裏面ホットプレートメニュー」購入者利用調査（当社調べ）



昨シーズンのホット・プレート提案は「ラクレットチーズ」、「きのこバター」で特に高い利用率となり、シチュールウの利用場面の拡大につながりました。今シーズンは新たな食シーンのご提案を加え、さらに活用を促進します。

味わいのブラッシュアップと裏面メニュー提案の充実で「新しい食シーンの創造」を図り、喫食機会の拡大とルウシチュー市場の活性化につなげます。

●お問い合わせは、エスビー食品（株）広報・IR室 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/>