

2020年7月28日

手作りのおいしさにこだわりました
化学調味料無添加の新ファミリータイプシチュー

「栗原はるみのクリームシチュー」
9月7日 新発売



エスビー食品株式会社は、化学調味料無添加で素材の味わいを最大限にひきたて、手づくりのおいしさにこだわった新ファミリータイプシチュー「栗原はるみのクリームシチュー」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）
栗原はるみのクリームシチュー	108g（4皿分×2袋）	6×6	300円

■商品の特徴

幅広い世代に支持される料理家 栗原はるみさんプロデュースの、化学調味料無添加で素材の味わいを最大限にひきたて、手づくりのおいしさにこだわったクリームシチューです。

・手作りのおいしさを再現

鶏がらをベースに丸鶏やもみじ、香味野菜をじっくりと煮込み、旨みが凝縮されたチキンブイヨンを使用しています。（「栗原はるみさん」自家製の濃厚なチキンブイオンを再現しました。）そこに国産バターのコクと風味が豊かでなめらかなホワイトソースを合わせました。更に、鶏肉の臭みを「ローレル」「セロリーシード」で抑え、全体のソースのバランスを取りました。

・特製チキンブイヨンのこだわり

「鶏がらだけでなく、手羽やもみじも一緒に煮込むことで雑味のない旨みが凝縮されます。」（栗原はるみさん）

鶏がら：味わいのベースとして使用し、全体を調和。

丸鶏：手羽などを含む、鶏肉本来の旨みを付与。

もみじ：ゼラチン質がソース全体の旨みを補強。

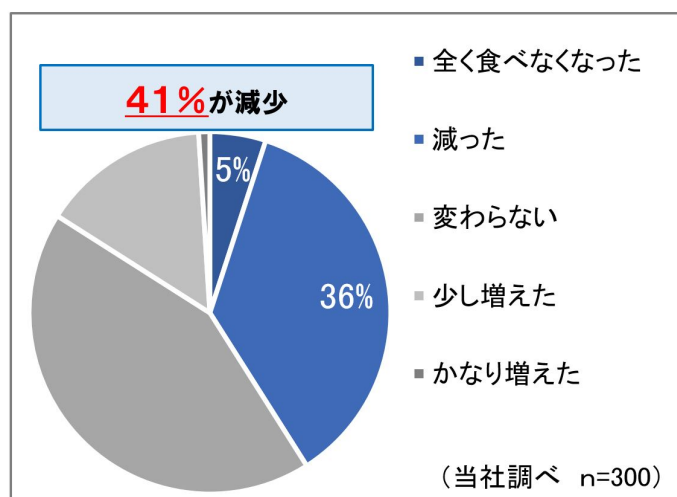
・4皿分×2袋の分包仕様

「さっと溶ける」新タイプパウダーシチュールウが使いやすい分包になっています。

■商品化背景

・クリームシチューの喫食頻度の変化

○「クリームシチュー」の喫食頻度（5年前比較）

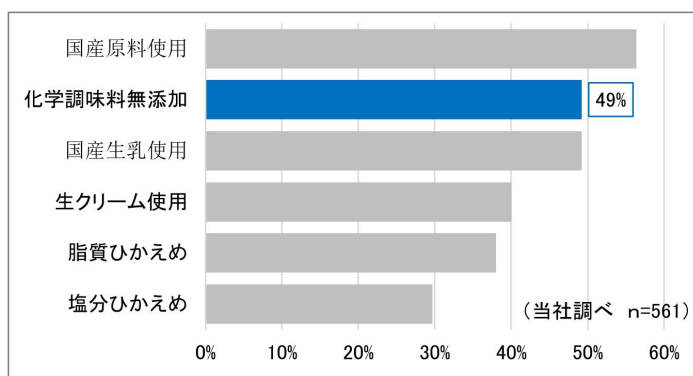


従来は「野菜が摂れる家族も喜ぶ手軽な人気メニュー」であった「クリームシチュー」ですが、メニューの多様化が進んだことなどにより、その選択肢に挙がりにくくなっていることがうかがえます。

「クリームシチュー」の食卓登場頻度の拡大には、「メニューの魅力度」や「おいしさへの期待」を高める、**新たな付加価値**が必要になります。

・化学調味料無添加への期待

○「クリームシチュー」商品特徴別購入意向調査



「化学調味料無添加」への期待は高いが、それを訴求した商品は欠落している状況です。

新たな選択肢を提案し、需要を喚起することで、クリームシチューの喫食頻度の拡大を図ります。

・栗原はるみさんプロデュース

○裏面アレンジレシピについて



きのこのクリームパスタ



カリフラワーのクリームスープ

＼ 販促ツールもご用意します! /



SNS でも簡単レシピを積極的に発信し、30代にも支持が拡大している栗原はるみさんの主婦視点でのアレンジレシピを裏面でご提案します。

ブランドサイトやリーフレットなどでもご紹介していく予定です。



幅広い世代に支持される、料理家 栗原はるみさんプロデュースの
「手づくりのおいしさ」に特化したクリームシチューの発売で選択肢を広げ、
市場を活性化いたします。

●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/>