

2020 年 7 月 28 日

煮込み時間は10分以下！
身近な素材2品でごはんによく合う煮込みメニューがあっという間に完成

「とろっとワンプレート ドリアミート」
9月7日 リフレッシュ
「とろっとワンプレート クリーミーバターチキン」
9月7日 新発売



エスビー食品株式会社は、ワンプレートで完結する時短・新煮込みメニューとして新しい食シーンを提案している「とろっとワンプレート ドリアミート」をリフレッシュし、新たに「とろっとワンプレート クリーミーバターチキン」を追加発売します。

■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）
とろっとワンプレート ドリアミート	150g	10×6	259 円
とろっとワンプレート クリーミーバターチキン（※）	（4 皿分×2）		

※新発売

■商品の特徴

少ない材料で煮込時間 10 分以下で作れる、ごはんと合う新しい煮込みメニューです。簡単な副菜を盛りつけたバランスよいワンプレートでの食シーンをご提案しています。

・ドリアミート

使用具材：ひき肉・玉ねぎ、煮込み時間 8 分

じっくり煮込んだデミグラスソースに焦がしチーズソースを合わせた、ごはんと合う濃厚なソースです。香ばしルウ製法※でドリアの様な香ばしさを表現しました。更に焼いたチーズのおいしさをアップさせ、よりごはんとの相性を磨きました。

※予めオーブンで焦がしたパン粉・オニオンを混ぜ合わせ、香ばしさ特徴づける製法。

・クリーミーバターチキン（新製品）

使用具材：鶏肉・玉ねぎ、煮込み時間 10 分

完熟トマトに生クリームとバター、カシューナッツを合わせた、濃厚なトマトクリームソースに「カレー粉」「クミン」「コリアンダー」「シナモン」などのスパイスを程よく効かせ、子どもと一緒に楽しめるクリーミーな味わいに仕上げました。

更に、カスリメティ※を加え、芳醇な香りを引き立てています。

※カレー粉によく使われるフェネグリークの葉。甘い香りとほろ苦い風味が特徴です。

＜食べ方提案＞

商品裏面でワンプレートでのバランスのよい食べ方をご提案。ブランドサイトではワンプレートメニューの付け合わせ、盛付け例の詳細をご紹介します。



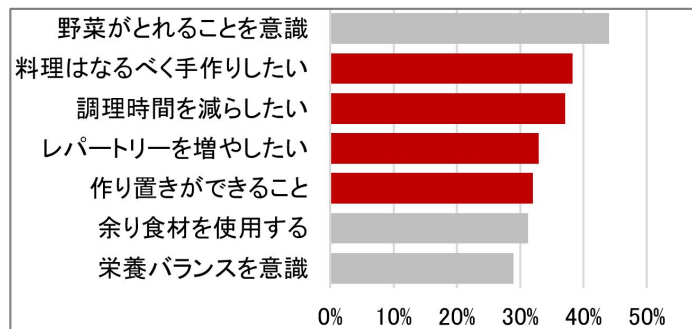
サラダ、スープ、お好みの副菜等を付け合わせ、ワンプレートメニューをお楽しみください。

ワンプレートレシピでバランスよく！ **とろっとワンプレート** **検索**

■商品化背景

・「手作り」「時短」への意識

○料理に対する意識調査（20年5月調査 当社調べ：子供同居主婦 n=461）



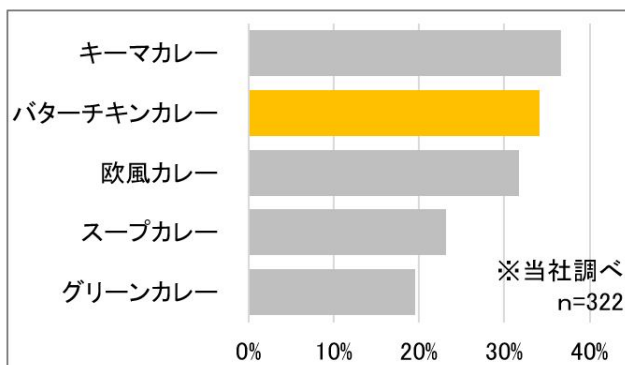
「手作り」「時短」は上位項目となっています。

「時差出勤」「テレワーク」が定着し、内食が多様化することにより、「手作りでの時短志向」は更に高まることが予想されます。

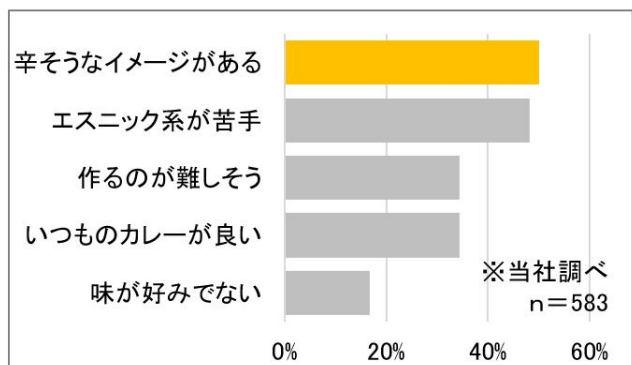
・新製品について

○我が家の味にしたいカレー（30-50代子育て世帯）

○家庭で「バターチキン」を手作りしない理由



「バターチキンカレー」は子育て世帯でも家庭での喫食意向は高い。



「不安」（「辛さ」のイメージ）を払しょくすることでメニューの選択肢を増やします。

家族全員が満足する味わいを新煮込みメニューでご提案します。



ご好評いただいている「時短」「身近な素材」のコンセプトは継続した上、新しいメニューの提案で高まる「手作り」ニーズにお応えします。

●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/>