

NEWS RELEASE

エスピー食品株式会社 〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町18-

2020年10月9日

自然の素材にこだわったシチュー、できました。 特製チキンブイョンがおいしさのヒミツ

「栗原はるみのクリームシチュー」 TVCM 10月14日 全国オンエア



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、手作りのおいしさに 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」のプロモーションとして、 料理家 栗原はるみさんを起用した TVCM を全国で放送開始します。

幅広い世代から支持され、「素材」「手づくりのおいしさ」にこだわる栗原さんに、そのこだわりを活か した商品特徴を伝えていただくことで、新シチューの魅力を広く訴求します。

■放映スケジュール

期間: 2020年10月14日(水)~10月26日(月)

放送地域:全国

■TVCM 概要

栗原はるみさんのこだわり「自然の素材」「特製チキンブイヨン」が特徴のその味わいは「ちょっと奇跡に近いんじゃない。本当においしくできて。」というほどの自信作。使いやすい新タイプのパウダーシチュールウであることを訴求しながら、栗原さんの世界観とあわせその魅力をお伝えしています。聞きなじみのある音階が耳に残り、思わず口ずさんでしまうようなフレーズが印象的です。









■出演者プロフィール

栗原 はるみ (くりはら はるみ)



料理家。

家庭料理を中心としたアイデアあふれるレシピは、年代を問わず幅広い層から支持されている。

著書は、ミリオンセラーとなった『ごちそうさまが、ききたくて。』(文化出版局)をはじめ、累計発行部数は 3,000 万部を超える。

暮らしを楽しむコツやライフスタイルを提案する生活雑貨ショップ「share with Kurihara harumi」と、レストラン&カフェを併設した「ゆとりの空間」をプロデュースし、オリジナ

ルの食器やキッチン雑貨、調味料、インテリア小物、エプロン、ウェアなどを展開。

1996年に創刊したパーソナルマガジン『haru_mi』(扶桑社)を年 4 回刊行中。2016年秋に 20 周年を迎えた。近著に、日本の家庭料理をつくる方に覚えてほしい料理を厳選した、英訳付きの料理本『Harumi』(NHK 出版)など。2020年 8 月には、コンラン・オクトパス社より、『Harumi』の海外版『Harumi's Japanese Kitchen』が、イギリス、アメリカ、ドイツなどで刊行された。

2004年9月に英国の出版社コンラン・オクトパスから英語版「Harumi's Japanese Cooking」を刊行。 同著は、2005年2月に行われた第10回「グルマン世界料理本大賞」の2004グランプリを受賞。その他著書を含め、イギリス、アメリカ、ドイツ、フランス、イタリア、オランダ、スペイン、ポルトガル、中国、韓国、台湾など11カ国で翻訳されている。

現在は、パーソナルマガジン『haru_mi』(扶桑社)、レギュラー番組『きょうの料理』(NHK E テレ)、『Your Japanese Kitchen』(NHK WORLD TV) などで活躍中。

■「私のシチュー時間」キャンペーン

シチュー時間がもっと楽しくなる、栗原はるみブランドのグッズが抽選で当たるキャンペーンを実施いたします。



【キャンペーン期間】

2020年10月14日(水)~11月15日(日)

【キャンペーン内容、応募方法】

キャンペーンサイトでご紹介する3つの「シチュー時間」から、一番好きな楽しみ方を選んで応募いただきます。その「シチュー時間」が楽しくなるグッズのセットを抽選でプレゼントします。

https://www.sbfoods.co.jp/kurihara/stew/cp/01/ ※10月14日公開予定

【プレゼント内容】

A: やさしい食卓セット、B: 食卓の幅が広がるセット、C: ほっとあたたかセット



■BS-TBS「魔法のワンプレート」栗原はるみスペシャル

BS-TBS「魔法のワンプレート」(毎週月曜日午後 3 時 55 分から)において、10 月 5 日(月)から 4 回にわたり、「栗原はるみスペシャル」を放送します。栗原さんが出演し「栗原はるみのクリームシチュー」使ったレシピをご紹介します。





クリームシチュー



特製のブイヨンと丁寧に作ったホワイトソースを合わせた、素材のおいしさが味わえるクリームシチュー。

第471回 2020年10月5日放送

日・日 作り方を動画でみる

₩₩理家



栗原はるみ

¶ 今回使う商品



S&B 栗原はるみのクリームシ チュー

素材のおいしさが詰まった、パウ ダータイプのシチュールウ。 **昼**

■「北欧、暮らしの道具店」タイアップ

web メディア「北欧、暮らしの道具店」 とタイアップ。「栗原はるみのクリームシチュー」がある暮らしをスタッフに体験してもらい、記事形式でその魅力をお伝えします。※10 月 19 日より配信開始。 https://hokuohkurashi.com/



■ブランドサイト



https://www.sbfoods.co.jp/kurihara/stew/

商品のこだわり、栗原はるみさんオリジナルのアレンジレシピなどをご紹介しています。 また、栗原さんとエスビー食品が一緒に作った公式アカウント note「スパイスとハーブと栗原はるみ」 の中でも関連記事を公開いたします。



https://note-harumi.sbfoods.co.jp/

■店頭用ツール

TVCM と連動した販促物をご用意し店頭を盛り上げます。

・ボード



- POF



・レシピリーフレット (ブランドサイト連動)







■商品の特徴

手作りのおいしさを再現

鶏がらをベースに丸鶏、香味野菜など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ヨンを再現しました。)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。

•「さっと溶ける」新タイプパウダーシチュールウ

パウダールウ製法による使いやすい新タイプのパウダーシチュールウ。 4 皿分×2 袋入りの商品仕様でアレンジの幅も広がります。



●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/