

カレーのお供が便利なチューブ入りになって登場！  
新カレー薬味チューブで“チューバー”の楽しさ広がる

カレープラスシリーズより  
「きざみ福神漬け」「きざみらっきょう」2月8日 新発売



エスビー食品株式会社は、常温保存が可能なチューブ形態（※）で、少量から使える新カレー薬味チューブ「きざみ福神漬け」「きざみらっきょう」を新発売します。※開封後は要冷蔵

## ■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2021年2月8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）
きざみ福神漬け	40g	10×10	135円
きざみらっきょう			

## ■商品の特徴

### 《きざみ福神漬け》

7種の素材を使用し、ほどよい甘さと酸味の福神漬け本来の味わい。素材それぞれの食感や香りが残るようにきざむことで、シャキシヤキとした食感を実現しました。

※7種の素材・・・大根・きゅうり・れんこん・なたまめ・しょうが・しそ・ごま

### 《きざみらっきょう》

シャキッとした歯ごたえと、自然な風味のらっきょう漬けを厳選して使用しました。チューブで絞り出せるギリギリのサイズできざむことで、食感良く仕上げました。らっきょう本来の甘みと酸味のバランスのよい味わいです。



＜福神漬け＞納豆やチーズに



＜らっきょう＞タルタルソースやトマトに

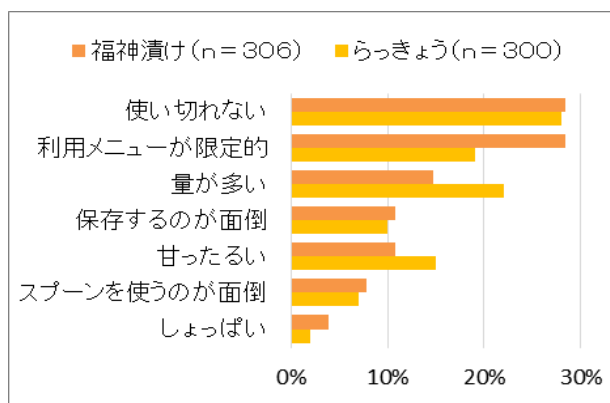
## ■商品化背景

### ・お客様の不便さに対する新提案

内食化が進んだ中で薬味や副菜を添えるシーンが定着しているカレーメニューでは、お供の定番である「福神漬け」「らっきょう」に対する内容量やメニューの幅の不自由さが存在し、その問題を解決する新提案を行いました。

○福神漬け・らっきょうに対する不満点

(当社調べ 市販の福神漬け・らっきょう利用者)



利便性・簡便性を兼ね備えたチューブタイプでの提案で、カレーシーンにマンネリを感じている方へ新たな食べ方や利用シーンを創出し、カレー関連の市場活性化を図ります。

●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/>