

ミシュラン星獲得シェフ監修
赤ワインとビーフビヨンの濃厚で豊かな味わいのハヤシライスソース

「ブルゴーニュワインのフレンチハヤシ」
2月8日 新発売



エスビー食品株式会社は、ミシュランガイド東京で8年連続星を獲得している一流フレンチシェフ“オリビエ・オドス”氏監修のもと、本格的な味わいへのニーズに応える、赤ワインソースベースのハヤシライスソース「ブルゴーニュワインのフレンチハヤシ」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 : 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）
ブルゴーニュワインのフレンチハヤシ	170g (4皿分×2)	10×6	275円

■商品の特徴

芳醇なコクと濃厚な旨みのフレンチの赤ワインソースをベースとしたハヤシライスソースです。

・スターシェフ オリビエ・オドス氏監修

美食の街パリを代表するレストラン「ラ・トゥール・ダルジャン」にて
スーシェフを務めた後、来日。

フレンチの料理教育機関「ル・コルドン・ブルー」にて総料理長を務め、
2009年に独立。東京・市ヶ谷の「シェ・オリビエ」は8年連続星獲得の人気店。



・一流シェフの知見と技術

ブルゴーニュ地方の伝統料理「ブフ・ブルギニオン（牛肉の赤ワイン煮込み）」を参考に、フレンチの
伝統と日本人の嗜好を知り尽くしたシェフの技により、新しいハヤシライスソースが実現しました。

・赤ワインソース

香り高いブルゴーニュ産ワインを100%使用し、エシャロット、ビーフブイヨンと合わせてじっくり煮
詰めることで、濃厚な旨みとコクのある特製赤ワインソースを作りました。

・ソースを引き立てる厳選素材

「ジュニパーベリー」でソースの香り立ちを華やかにするとともに、「ザクロ」果汁の酸味で赤ワイン
の風味を高めました。

・なめらかで飽きのこない味わい

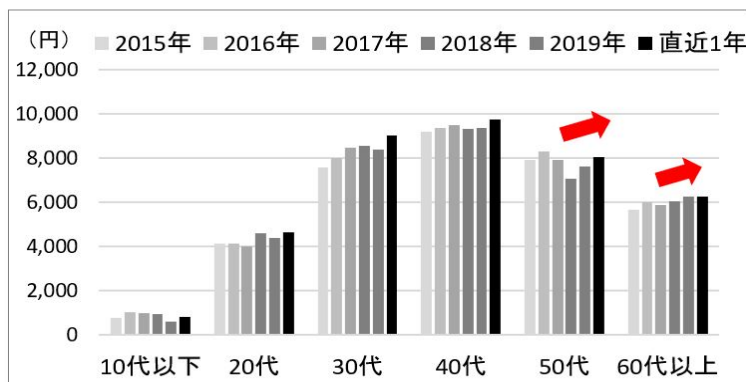
フレンチでポピュラーなひよこ豆を焙煎して加えました。小麦粉の使用量をおさえながらも、まろやか
な舌触りとコクを付与しています。

■商品化背景

・大人世帯でハヤシの利用が拡大傾向

○ハヤシルウ平均購入金額推移（100人あたり）

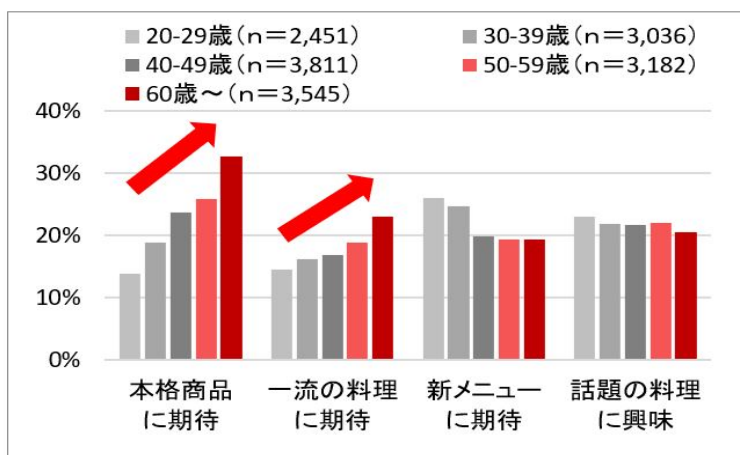
（インテージ SCI ハヤシルウ市場 2015年～2019年、直近1年：2019年11月～2020年10月）



50代以上の大人世帯で、「牛肉」を手軽に料理できるメニューとして、即席ハヤシの利用が拡大しています。

・大人世帯の食へのこだわり

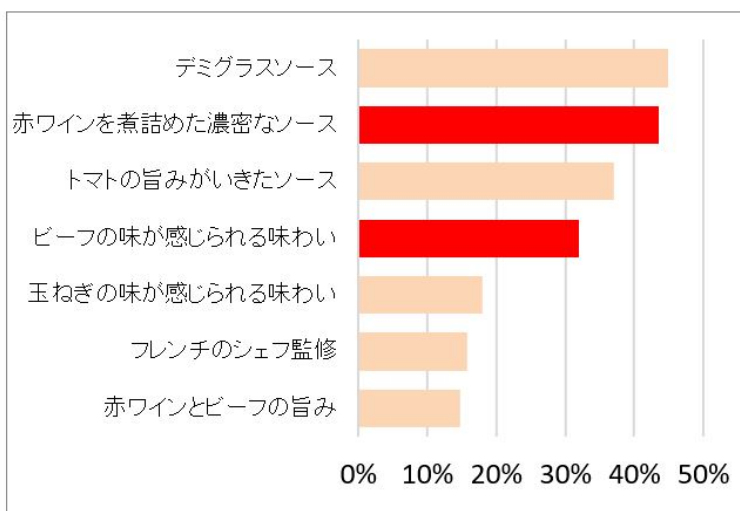
○年代別「食」に対するこだわり・考え方（当社調べ）



年代が上がるにつれ、「本物の味わい」「一流の品質」に対する期待が高まります。

・消費者にとって魅力的な「赤ワイン」に注目

○「ハヤシ」において魅力を感じるキーワード（当社調べ n=216 50代以上3人以上世帯）



消費者にとって魅力的な価値がある「赤ワインを煮詰めた濃厚なソース」に着目しました。



「本物の味わい」「一流の品質」を求める大人世代にもご満足いただける、
スターシェフの技が光る新たな味わいのハヤシライスソースをご提案します。

●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/>