

魅力的な素材を活かした和風麺調味料
多様化する"個の嗜好"に応える独自のバリエーション提案

『麺日和』シリーズ
「熟成明太子」「あかもく&めかぶ」
「青じそジェノベーゼ」「かんずりペペロンチーノ」
2月8日 春夏期間限定新発売



エスビー食品株式会社は、うどんやそうめんにあえるだけで完成する、素材の風味を活かした和風麺用調味料「麺日和」シリーズを、今年も期間限定で発売します。

■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)
麺日和 熟成明太子	44.4g	10×6	220円
麺日和 あかもく&めかぶ	54.4g		
麺日和 青じそジェノベーゼ	42.6g		
麺日和 かんずりペペロンチーノ	42.2g		

※出荷期間：2021年2月1日～2021年8月末までを予定

■商品の特徴

・夏の涼味訴求に魅力的な新メニューの提案

うどんやそうめんにあえるだけで完成する和風麺用調味料です。

「和の食材」と「だし」を活かす当社独自の技術により、新しい味わいを実現しました。

また今年には人気の味種だけでなく、和の素材と洋風メニューを掛け合わせた独自のラインアップを展開します。

◀熟成明太子▶

明太子を72時間熟成して濃厚な旨みを引き出し、爽やかなすだちを合わせました。

上品な甘みの北海道産利尻昆布だし仕立てです。

◀あかもく&めかぶ▶

あかもくとめかぶ、磯の香り高い2種の海藻に、枕崎産かつお節、北海道産利尻昆布、

焼きあごのトリプルだしを合わせました。

◀青じそジェノベーゼ▶

爽やかな香りの青じそをジェノベーゼ仕立てに。

コクのあるチーズと、すっきりした旨みの北海道産真昆布だしを合わせました。

◀かんずりペペロンチーノ▶

発酵による奥深いコクに爽やかな柚子が香るかんずりのおいしさを、

香ばしいガーリックと合わせてペペロンチーノ仕立てにしました。

有限会社かんずり「かんずり」:

かんずり専用開発された新潟県産の唐辛子を雪にさらし、唐辛子の持つ旨みを引き立たせ、糀・ゆず・塩を加えて3年以上熟成発酵させた、新潟県妙高市に昔から伝わる伝統的な調味料です。

■商品化背景

・今後も拡大が見込まれる和風麺用調味料市場に新たな味わいの提案

個食化や内食需要の拡大に伴う食シーンの簡便化などから、冷凍うどんをはじめとした「和風麺」や、和風麺用調味料の拡大が見込まれる一方で、麺つゆを主体とした喫食シーンの中で単調な味付けへの不満がうかがえます。「麺日和」シリーズの素材の風味を生かした独自の味わいと魅力的な素材起点のラインアップを提案する事で、お客様の満足度向上を図るとともに、更なる市場の活性化を目指します。



今後も利用拡大が見込まれる和風麺用調味料に対し、お客様からの意向の高い味わい、
また和の素材と洋風メニューを掛け合わせた新しく魅力的な商品提案を行い、
更なる麺用調味料市場の活性化を目指します。

●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/>