

「大勝軒」創業当時の人気メニュー“肉井”
封印されたレシピの唯一の継承者「お茶の水、大勝軒」店主監修による復刻版

町中華

「復刻版肉井のたれ」2月8日 新発売
「手作り餃子の素」2月8日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、古くから地域に愛され続ける、中華料理中心の大衆食堂の味わいを再現した「町中華」シリーズより、大勝軒創業当時の人気メニュー「肉井」の味わいが再現できる調味料「復刻版肉井のたれ」を新発売し、町中華餃子の名店である東京・飯田橋「おけ以」監修の「手作り餃子の素」をリフレッシュします。

■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）
町中華 復刻版肉井のたれ	230g	12×2	330円
町中華 手作り餃子の素	70g	10×6	200円

■商品の特徴

《復刻版肉井のたれ》

3種の醤油にチャーシューの旨みを加えて再現した大勝軒秘伝の特製醤油の味わいに、豆板醤、しょうが、にんにく、一味唐辛子を加えました。食欲をそそる香り、旨みと後引く辛みがくせになる味わいです。

《手作り餃子の素》

豚の旨みに塩、こしょう、ごま油、しょうがを絶妙な配合で加えることで、際立つ肉汁の旨みと素材が一体となった虜になる味わいです。

商品の視認性を高めるフック付きの袋形態へ商品パッケージを変更しました。

商品名	監修店	調理工程	使用材料
復刻版 肉井のたれ	東京・お茶の水 大勝軒	材料を炒めて、仕上げにたれを加えてから め焼きするだけ。	・豚バラ肉 ・玉ねぎ
手作り 餃子の素	東京・飯田橋 おけ以	ひき肉と混ぜてから、野菜を加えて包むだ け。	・白菜またはキャベツ ・豚ひき肉 ・ニラ ・餃子の皮

■商品化背景

・肉類の消費拡大と、自分では作れない味への期待

経済性と使い勝手に優れる鶏肉・豚肉の伸長により、肉類の利用機会は拡大しています。なかでも、ボリュームと簡便性を合わせ持つ、肉系の丼ものの食卓登場頻度が高まっています。

また内食回帰において、新たな料理へのチャレンジ意向が高まるなか、簡単調理で自分では作れない魅力的な味わいが決まる調味料が求められています。



大人気店の魅力的な味わいを身近な肉類を活用し再現。
町中華探検隊公認の人気メニュー提案により、内食充実への期待にお応えします。

●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/>