

東京・浅草橋「水新菜館」の味をご家庭で
簡単調理で本格的な味わいのあんかけ料理

「町中華 あんかけ野菜炒めの素」

8月9日 新発売



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「町中華」、その有名店の人気メニューをご家庭で手軽に作れる「町中華」シリーズから、新たに「あんかけ野菜炒めの素」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8月9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 あんかけ野菜炒めの素	40g (2人前×2回分)	10×6	200円

■商品の特徴

・熟練の技が光る老舗の特製メニューの素

町中華有識者が認めた名店の味わいが自宅で再現できる合わせ調味料です。中華の定番人気メニューであるあんかけ料理に着目し、苦手意識を持つ方が多いとろみづけの工程を解消します。さっと溶ける顆粒タイプです。

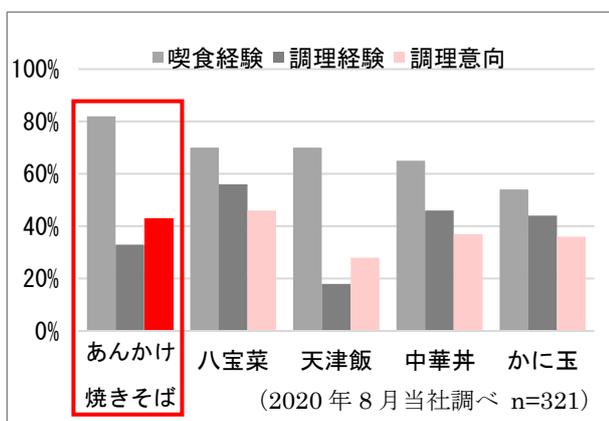
監修店	メニュー名	味わい	材料	作り方
東京・浅草橋 「水新菜館（みずしんさいかん）」	あんかけ野菜炒め (お店で提供しているあんかけ焼きそばの具材部分)	鶏がらスープにオイスターソースとごま油の香りが広がるコクが深い濃厚な旨み	豚肉 100g、お好みの野菜 200g (おすすめの野菜：白菜 150g、人参 1/5本、椎茸 2枚)	調理時間 5分 肉・野菜を炒め、水を加えて炒め煮するだけ。

■商品化背景

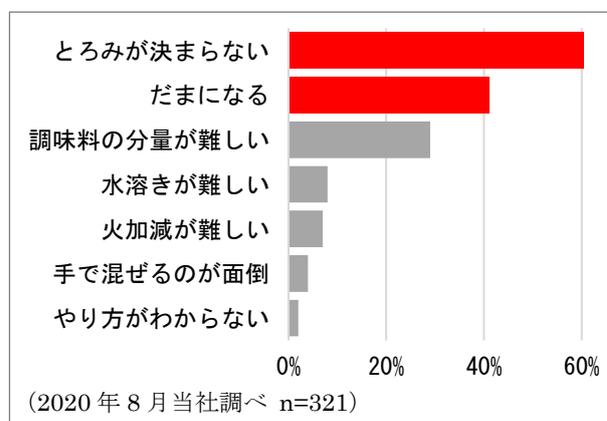
・「有名店が監修する味わい」と「手軽な材料・簡単調理」を両立

手軽に手に入る素材を活用しながら味わいに変化を加える炒め料理が伸びています。また、あんかけ料理の調理意向は高いものの、とろみづけの調理工程に苦手意識を感じている方が多くいます。調理時の不安点を解消し、町中華有名店の味わいが簡単に作れる商品を提案します。

○あんかけ料理の好意度



○あんかけ料理の調理意識



あんかけ料理のとろみづけと町中華有名店の味わいが簡単にできる調味料を提案し
お客様の満足度向上とシリーズの活性化を図ります。

●お問い合わせは、エスビー食品株式会社 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/>