

素材の濃さにこだわり 10周年
冬の贅沢食材を使用した味わいもラインアップ

「濃いシチュー (クリーム・ビーフ)」
8月9日 リフレッシュ
「濃いシチュー 焦がしラクレットチーズ」(期間限定)
「濃いシチュー カニクリーム」(期間限定)
8月9日 新発売



エスビー食品株式会社は、贅沢に使用した素材の濃厚さが特徴の「濃いシチュー クリーム」「濃いシチュー ビーフ」をリフレッシュし、香り高くコク深い「濃いシチュー 焦がしラクレットチーズ」と国産紅ずわいがにを使用した「濃いシチュー カニクリーム」を期間限定で新発売します。

■商品の特徴

- ・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)
濃いシチュー クリーム	168g (5皿分×2)	10×6	259円
濃いシチュー ビーフ			
濃いシチュー 焦がしラクレットチーズ (期間限定)			
濃いシチュー カニクリーム (期間限定)			

※期間限定品：2022年2月末出荷終了予定

■商品の特徴 ※赤字が変更点

《濃いシチュー クリーム》

北海道産特濃純生クリームを100%使用した濃厚なコク

新たに北海道産バターミルク※1を加え、クリームのコクと風味を強化しました。

まただしに西洋ネギ※2を合わせることで複合的な旨みを表現し、生クリームのおいしさを底上げしました。

※1 牛乳からバターを作る時にできる副産物

※2 リーキとも呼ばれる香味野菜。だしに使用することで甘みのある香り立ちを付与

《濃いシチュー ビーフ》

120時間熟成させた、「国産和牛ドミグラス」の濃厚な旨み

国産和牛ならではの脂の甘みや旨みにより、味に厚みをアップ。国産和牛ドミグラスソースを1.2倍※に増量することで、よりビーフを濃厚で贅沢な味わいへと向上させました。

※ 当社従来比

《濃いシチュー 焦がしラクレットチーズ》（期間限定品：2022年2月末出荷終了予定）

ラクレットチーズの「焦がしてとろけた」香ばしい風味とコク

スイス産ラクレットチーズをはじめ、更に2種のチーズ（エメンタール・グリュイエール）を焙煎して焦がすことで、チーズの濃厚な旨みと香ばしさを引き出しました。

《濃いシチュー カニクリーム》（期間限定品：2022年2月末出荷終了予定）

国産紅ずわい蟹と濃厚ベシャメルソースの贅沢なおいしさ

旨味の強い国産紅ずわい蟹の身を100%※1使用しました。フランス産発酵バターと小麦粉を焙煎し、フュメ・ド・ポワソン※2で伸ばした贅沢なベシャメルソースと合わせることで、蟹とベシャメルが引き立てあう、新たな味わいのシチューに仕上げました。

※1 原料の蟹に占める割合 ※2 魚介と香味野菜から作るだし

・濃いシチューブランドサイト ※8月10日更新予定

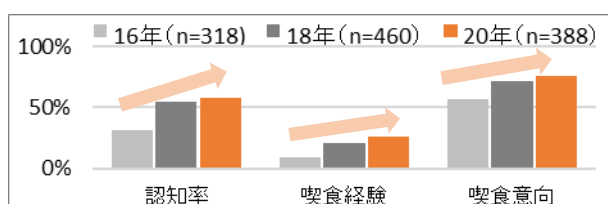
<https://www.sbfoods.co.jp/koistew/>

■商品化背景

濃いシチューは味わいやパッケージの継続的な品質向上、テレビCM等の総合的なプロモーションにより年々お客様から多くの支持をいただいています。10周年を迎える本年においても、更に魅力度を高め、お客様の満足度向上を図ります。

・「ラクレットチーズ」メニュー魅力度の高まり

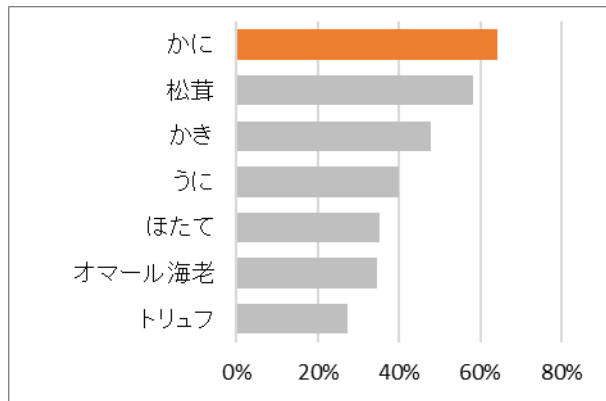
○「ラクレットチーズ」に関するお客様調査（当社調べ）



「ラクレットチーズ」の認知率、喫食経験、喫食意向はいずれも年々高まり、メニューの魅力度は上昇しています。

・冬の贅沢食材かに

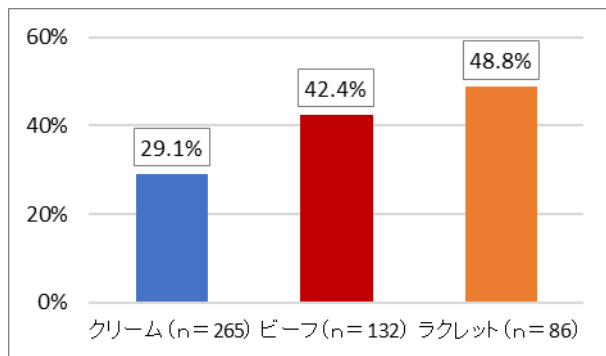
○贅沢感を感じる秋～冬の食材（2021年3月当社調べ n=950）



冬の贅沢食材であるかにを使用した特別感、新奇性のある限定品ならではの味わいを提案し、新たな需要を掘り起こします。

・裏面アレンジメニュー提案

○2020年度「裏面アレンジメニュー」購入者利用調査（当社調べ）



2020年度は「定番のシチューアレンジ」「新奇性のある使い方訴求」により、シチュールウの利用場面拡大につながりました。今シーズンは10周年のブランドが積み上げてきた「おいしさを最大限に楽しむ」ためのアレンジをアイテム別に提案します。



「大人が楽しむ」「子どもと食べたい」を切り口とした究極のレシピ提案

シチュー以外の
新メニュー提案

「素材の濃厚さ」の向上と季節感のある食材を使用した期間限定品の発売でお客様の満足度のさらなる追求を図るとともに、そのおいしさを最大限に楽しめるメニュー・アレンジ提案を行うことで喫食機会の拡大とシチュールウ市場の活性化につなげます。

●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/>