

“手作りのおいしさ”にこだわったビーフシチューが新登場
クリームシチューもよりおいしく

「栗原はるみのクリームシチュー」

8月9日 リフレッシュ

「栗原はるみのビーフシチュー」

8月9日 新発売



エスビー食品株式会社は、料理家栗原はるみさんとの共同開発商品、化学調味料無添加で素材の味を引き立てたシチュールウ「栗原はるみのクリームシチュー」をリフレッシュし、「栗原はるみのビーフシチュー」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)
栗原はるみのクリームシチュー	108g (4皿分×2袋)	6×6	300円
栗原はるみのビーフシチュー	109g (4皿分×2袋)		

■商品の特徴

・料理家栗原はるみさんとの共同開発商品

素材の味わいを大切に、手作りのおいしさにこだわりじっくりと丁寧に作り上げました。
化学調味料無添加。素材の風味・旨味が際立つパウダールウタイプの商品です。

《クリーム》



こだわりのチキンブイヨン、生クリームをそれぞれ増量し、より厚みのある味わいへ向上しました。また塩味のバランスを整え、アレンジの自在性を一層強化しました。

《ビーフ》



栗原家で長年変わらずに作り続けてきたビーフシチューを再現しました。小麦粉をバターでじっくりと炒めたルウの香ばしさと赤ワインの風味が特徴のブラウンソースに3種の部位（牛ガラ・牛肉・牛スジ）からとったビーフブイヨンを加えた、素材の旨みとコクが活きた味わいです。

・アレンジメニュー提案

パウダールウの特徴を活かして、様々なアレンジメニューをご提案。

栗原はるみさんおすすめのレシピを商品パッケージとブランドサイトでご紹介します

栗原はるみのシチューブランドサイト ※8月10日更新予定

<https://www.sbfoods.co.jp/kurihara/stew/>



鶏だんごとカリフラワーのクリームシチュー

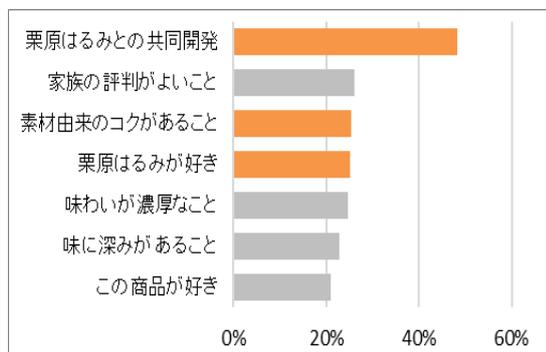


スパイスミートソース

■商品化背景

・栗原はるみさんとの共同開発について

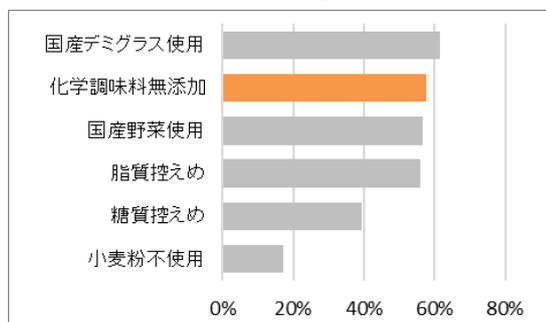
○「栗原はるみのクリームシチュー」魅力を感じる点（2021年3月当社調べ n=406）



栗原はるみさんとの共同開発による安心感や本格感のある味わいへの期待が伺えます。

・化学調味料無添加に対する意識

○「ビーフシチュールウ」魅力を感じる価値（2021年3月当社調べ n=381）



即席ビーフシチューにおいても、その価値に高い期待が存在します。



栗原はるみさんと共同開発した商品特徴に磨きをかけたリフレッシュとナショナルブランド唯一の「化学調味料無添加」のビーフシチューをラインアップに加えることにより即席シチュー市場の活性化を図ります。

●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/>