

NEWS RELEASE

エスピー食品株式会社 〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町18-

2021年7月28日

人気のイタリアン食材をチューブ入りに いつものメニューをさらにおいしく

「もっとボーノ アンチョビ」 「もっとボーノ きざみオリーブ」 8月9日 新発売





エスビー食品株式会社は、イタリアン食材を手軽にプラス出来るチューブ調味料「もっとボーノ アンチョビ」と「もっとボーノ きざみオリーブ」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)
もっとボーノ アンチョビ	38g	10×10	190 円
もっとボーノ きざみオリーブ			

■商品の特徴

≪アンチョビ≫

料理になじみやすいなめらかなペーストタイプのアンチョビです。

アンチョビの旨みは活かしながら、えぐみや苦み、塩分量を低減。様々な料理に合わせやすい味わいです。



≪きざみオリーブ≫

具材感を楽しめる、きざみタイプのオリーブです。

ブラックオリーブの実の芳醇なおいしさを感じられる、存在感のある約 2mm のサイズにカットしました。



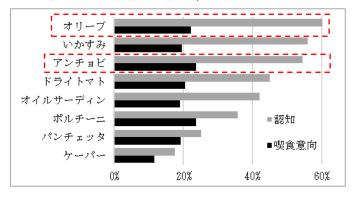
■商品化背景

・イタリアン食材への不満を解消

パスタメニューの食卓登場頻度は直近で伸長している中で、パスタと関連性の高いイタリアン食材 「オリーブ」「アンチョビ」は認知度が高く、喫食意向も高まっています。

○イタリアン食材認知率・喫食経験率

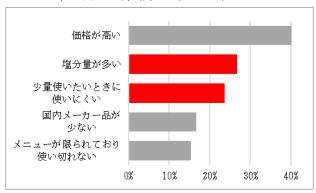
2021年4月 当社調べ (n=4,000)



一方で、イタリアン食材を購入するにあたって、「価格」「簡便性」に不満を抱いていることが伺えます。

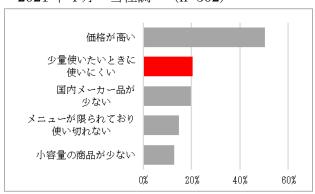
○イタリアン食材「アンチョビ」の購入に対する不満

2021年4月 当社調べ (n=479)



○イタリアン食材「オリーブ」の購入に対する不満

2021年4月 当社調べ (n=502)



人気のイタリアン食材を、利便性・簡便性を兼ね備えたチューブタイプの調味料にすることで、 イタリアン食材のさらなる利用場面拡大と、お客様満足の向上を図ります。

●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/