

ひき肉ひとつでおいしくごはん
包丁・まな板いらずの簡単調理

「ワンミートディッシュ ミートライスソース」
「ワンミートディッシュ キーマカレー 中辛」
2月7日 新発売



エスビー食品株式会社は、普段の料理において高まる時短・簡便ニーズに応え、ひき肉ひとつで作ることのできる即席ルウ「ワンミートディッシュ ミートライスソース」「ワンミートディッシュ キーマカレー 中辛」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 : 2022年2月7日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格（税別）
ワンミートディッシュ ミートライスソース	172g (4皿分×2)	10×6	240円
ワンミートディッシュ キーマカレー 中辛			

■商品の特徴

簡単調理が可能な即席ルウです。野菜の自然のおいしさをルウに練りこみ、ひき肉ひとつでも満足感のある味わいを実現しました。

- ① 油も使わずに調理時間はわずか8分！
- ② 包丁、まな板いらずなので洗い物が削減可能。
- ③ ひき肉をパックからそのまま使えば手汚れなし！
- ④ ひき肉ひとつでできるから、具材の下処理が不要。

《ミートライスソース》

・トマトとブイヨンの豊かな旨みごはんによく合うミートソース

熟成したドライトマトを中心に、煮込んだ野菜素材の旨み、ビーフブイヨン・野菜ブイヨンのコクを効かせ、ナツメグ・ローレル・ガーリックで味わいに厚みと香り立ちを付与。ごはんとの相性を高めるため、隠し味に醤油を使用しました。

《キーマカレー 中辛》

・玉ねぎや野菜の旨みたっぷりのキーマカレー

玉ねぎをルウと一緒に焙煎し、更にアメ色にソテーした玉ねぎとマッシュルーム、レーズンを加えて、素材の味わいを活かしました。焼いたナチュラルチーズがコクと旨みを引き立てます。

■「ワンミートディッシュ」ブランドサイト

アレンジレシピなどの楽しい情報をご紹介します。※2月7日公開予定

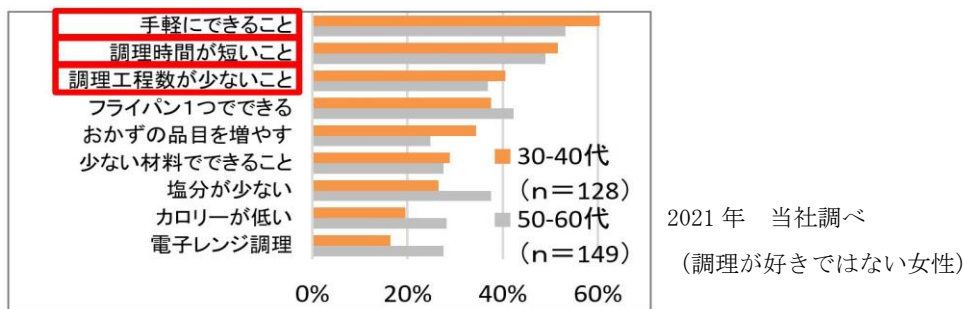
<https://www.sbfoods.co.jp/one-meat-dish/>

■商品化背景

・「時短」「簡便」調理のニーズ

若年層ほど「手軽さ」を重視しており、調理の負担を軽減することが普段のメニューとして定着するポイントとなっています。

○普段の料理にとり入れたい要素



即席ルウメニューにおける調理の手軽さを追求した付加価値商品の発売により、
若年層における「不」を解消することで、新たな市場の創造を図ります。

●本件、お問い合わせ先●

<報道関係者様>

エスビー食品（株）広報・IR室 TEL. 03-6810-9790

<一般のお客様>

エスビー食品（株）お客様相談センター フリーダイヤル：0120-120-671