

マカロニとあえるだけでおつまみメニューが完成
高まる家飲み需要への新提案

OTSUMAMI Trattoria (おつまみトラットリア)
「オリーブとドライトマトのアーリオ・オーリオ」
「濃厚ゴルゴンゾーラソース」
「完熟トマトソースのカポナータ」
2月7日 新発売



エスビー食品株式会社は、ゆでたマカロニとあえるだけで特別感のあるおつまみが出来上がる

「OTSUMAMI Trattoria (おつまみトラットリア)」シリーズとして、「オリーブとドライトマトのアーリオ・オーリオ」「濃厚ゴルゴンゾーラソース」「完熟トマトソースのカポナータ」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)
OTSUMAMI Trattoria オリーブとドライトマトのアーリオ・オーリオ	65g	10×6	180円
OTSUMAMI Trattoria 濃厚ゴルゴンゾーラソース	70g		
OTSUMAMI Trattoria 完熟トマトソースのカポナータ	95g		

■商品の特徴

温め不要、ゆでたマカロニとあえるだけで、ワインとあう特別感のあるおつまみメニューが出来上がります。

《オリーブとドライトマトのアーリオ・オーリオ》

ドライトマトの甘みとブラックオリーブの穏やかな風味に、ガーリックやアンチョビの旨みと唐辛子のアクセントを加えた深い味わいです。ブラックオリーブとドライトマトのごろっとした具材入り。

《濃厚ゴルゴンゾーラソース》

ゴルゴンゾーラ独特の濃厚さと香り、ソテーしたマッシュルームの豊かな旨み、ブラックペッパーのアクセントが織り成す、クセになるおいしさです。

《完熟トマトソースのカポナータ》

旨みと甘み豊かな完熟トマトのベースに、ローズマリーやタイムの香りとバルサミコ酢の程よい酸味で大人の味わいに仕上げました。ナスやカボチャ、たまねぎのごろっとした具材入り。

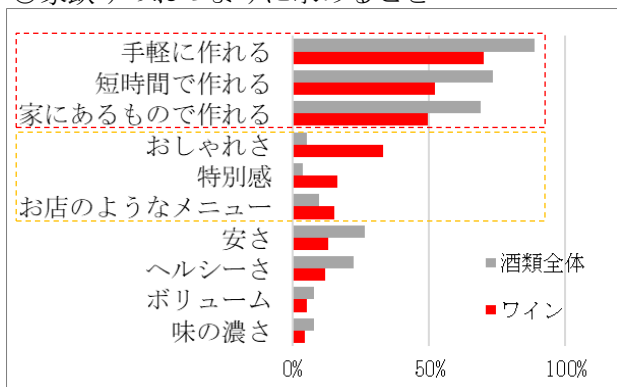
■商品化背景

・家飲みシーンでの特別感を求めるニーズと余らせがちな食材への不満を解消

コロナ禍により家飲み需要が高まる中、ワインの家庭内消費の拡大と、おしゃれさや特別感を得られるおつまみへのニーズが高まっています。

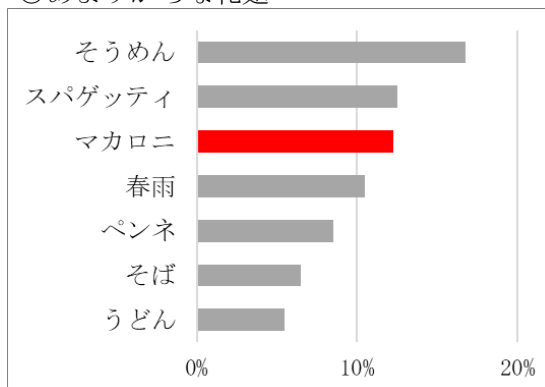
また、「マカロニ」は家庭内での保有率が高い身近な食材でありながら、メニューバリエーションが少なく余らせてしまうという「不」が存在しています。

○家飲みのおつまみに求めること



2021年 当社調べ (n=302)

○あまりがちな乾麺



2021年 当社調べ (n=400)



ワインに合う前菜を軸にした、手軽でおしゃれな満足度の高いソースで、
家飲みシーンでの満足度向上を図ります。

●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