

栗原はるみの手間ひまかけた手作りのおいしさを再現
スプーンで取り出しやすい瓶入りパウダータイプ

「栗原はるみのホワイトソース」
「栗原はるみのデミグラスソース」
8月15日 新発売



エスビー食品株式会社は、料理家栗原はるみと共同開発した、様々な料理に使えるパウダータイプの洋風ソース「栗原はるみのホワイトソース」「栗原はるみのデミグラスソース」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8月15日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格（税別）
栗原はるみのホワイトソース	108g	6×6	450円
栗原はるみのデミグラスソース	113.4g		

■商品の特徴

・料理家栗原はるみと共同開発

料理家栗原はるみが様々な料理に使うホワイトソース・デミグラスソースの味わいを再現しました。用途に合わせ、使いたいときに必要な分だけ使える、便利なパウダールウタイプです。

・お湯に溶いて加熱するだけでいつでも使える基本のソース

商品全量を使用すると約 600g の洋風ソースが出来上がります。いつものメニューへの隠し味として、コクや風味を加えることができます。

・レシピに応じて具材や調味料を用意する料理の素

ブランドサイトでは、洋風ソースを使った栗原はるみオリジナルのレシピをご紹介します。

▼栗原はるみ 洋風ソースブランドサイト（8月15日公開予定）

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



<グラタン>



<煮込みハンバーグ>

・S & B独自の特許技術「パウダールウ製法」

熱をかけるとおいしくなる素材でベースのルウを製造し、それを粗く裁断。その後、熱をかけない方がおいしい素材を加えながら、細かく裁断しパウダーにします。固形のルウに比べ、油脂や小麦粉の使用が控えめであるため、スパイスの香りや素材のコク、旨みが際立つ製法です。

▼パウダールウ総合サイト

<https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/powderroux/>



《ホワイトソース》

北海道産生クリームと、3種の部位を使用した特製チキンブイヨンが決め手の、ホワイトペッパーやセロリーシード等のスパイスでクリーム感をひき立てた奥行のある味わいです。

《デミグラスソース》

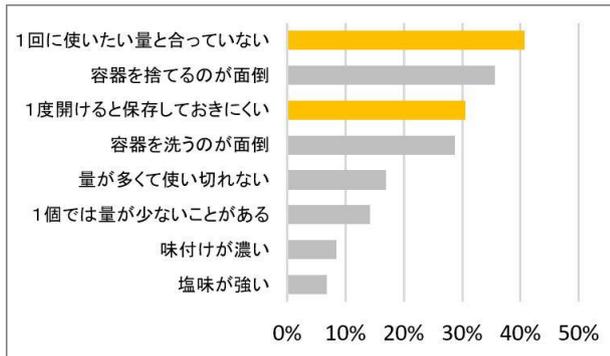
国産牛のブイヨンに香味野菜・炒め玉ねぎを加えて丁寧に煮込み、旨みを凝縮しました。コクがありながらも甘さは控えめで、様々な料理に使いやすい味わいです。

■商品化背景

洋風ソース市場はソース状で缶形態の商品が多く、「使い切れない」「開封後に保存ができない」等の形態の「不」が利用シーン拡大を妨げている要因となっています。

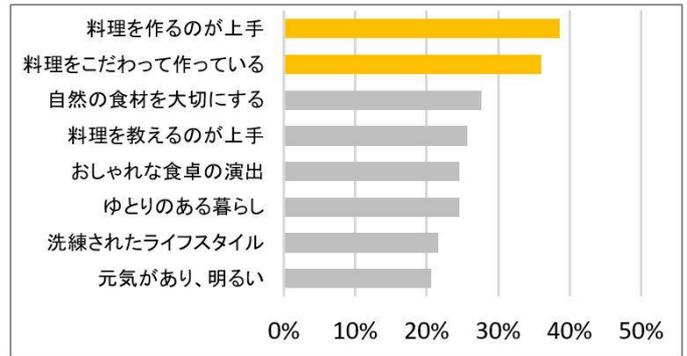
また、料理のレシピやソースの使い方、こだわりといった洋風ソースに対する消費者心理や利用シーンは、栗原はるみの持つ世界観と親和性が高くなっています。

○市販の洋風ソース（缶入り）に対する不満



2022年当社調べ（ホワイト・デミグラスソース利用者 n=356）

○栗原はるみに対する印象について



2022年当社調べ（栗原はるみのシチュー購入者 n=800）

■栗原はるみシリーズラインアップ

パウダールウ製法により、栗原はるみの手間ひまかけた手作りのおいしさを表現しています。



左から「クリームシチュー」「ビーフシチュー」「わたしのカレー 中辛（※）」

※8月15日発売の新製品

▼栗原はるみシリーズ総合サイト（8月15日更新予定）

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



パウダールウの技術の活用と栗原はるみとの共同開発で、より使いやすく、差別化された付加価値のある洋風ソースを提案することで、市場の活性化を図ります。

●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