

素材の濃厚さにこだわり抜いた上質なシチュー  
今シーズンはスターシェフのスペシャリテが新登場

「濃いシチュー 4種のチーズ」(期間限定)

8月15日 新発売

「濃いシチュー クリーム」「濃いシチュー ビーフ」

8月15日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、贅沢に使用した素材の濃厚さが特徴の「濃いシチュー クリーム」「濃いシチュー ビーフ」をリフレッシュし、世界中のチーズを駆使したメニューを展開するスターシェフ オリビエ・オドス監修の「濃いシチュー 4種のチーズ」を期間限定で発売します。

## ■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)
濃いシチュー クリーム	168g (5皿分×2)	10×6	285円
濃いシチュー ビーフ			
濃いシチュー 4種のチーズ(期間限定)			

※期間限定品：2023年2月末出荷終了予定

## ■商品の特徴

### 《濃いシチュー クリーム》※リフレッシュ

クリームには北海道産特濃純生クリームを100%使用し、フォン・ブラン※とバターミルクが厚みのあるおいしさを引き立てるクリームシチューです。

※牛・仔牛・鶏の骨と肉を煮詰めたブイヨン

### 《濃いシチュー ビーフ》※リフレッシュ

120時間じっくりと熟成させた国産和牛のドミグラスを使用し、ジュ・ド・ブフ※とローストオニオンがさらに深いコクを生み出す濃厚なビーフシチューです。

※牛の肉と骨、香味野菜を煮詰めたブイヨン

### 《濃いシチュー 4種のチーズ》※期間限定新発売



厳選された4種のチーズ※をブレンドし、鶏がらと香味野菜でとったブイオンを合わせ、ホワイトペッパーやナツメグで奥行のある味わいに仕立てたシェフのスペシャリテを再現しました。

※コンテ、カマンベール、モッツァレラ、ペコリーノロマーノ



#### ・監修「オリビエ・オドス シェフ」について

東京・市ヶ谷のフレンチ「シェ・オリビエ」のオーナーシェフ。2021年まで8年連続でミシュラン1つ星を獲得。ヨーロッパを中心に、世界中のチーズを駆使して作る革新的なメニューは、季節ごとに替わるコースメニューの中でも特に人気。

#### ・濃いシチューをより楽しめるアレンジレシピの提案

商品パッケージやブランドサイトでは、様々な食シーンに合わせた新たなメニュー提案により、濃いシチューの汎用性と魅力をご紹介します。



濃いシチュークリームで作る

骨付き肉と野菜の  
おもてなしシチュー



濃いシチュービーフで作る

ドミグラスを味わう  
あめ色玉ねぎのシチュー



濃いシチュー4種のチーズで作る

ホットプレートで  
チーズフォンデュ



シェフのアレンジ  
くるみと白ワインの  
シチューフォンデュ

▼濃いシチューブランドサイト（8月15日更新予定）

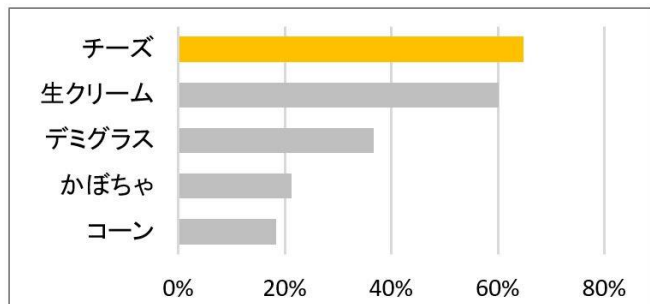
<https://www.sbfoods.co.jp/koistew/>

## ■商品化背景

### ・ブランドとの親和性が高いチーズの魅力を訴求

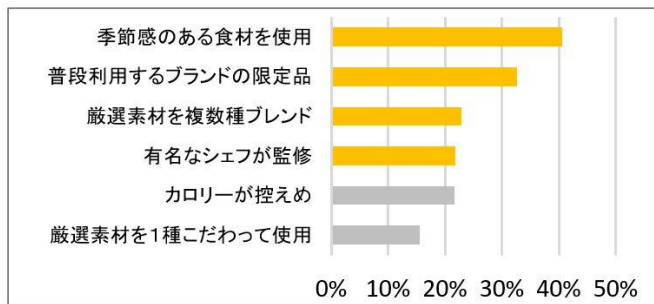
濃いシチューシリーズとして継続的に提案をしてきたチーズ味種商品においては、「季節感」や「特別感」への期待が高い傾向にあります。

○濃厚なイメージで魅力を感じる素材



2022年当社調べ (n=800)

○秋冬限定のシチューで魅力を感じる要素



2022年当社調べ (n=800)



「贅沢に使用した素材の濃厚さ」の価値をより明確化するパッケージのブラッシュアップと期間限定品ならではの魅力を高めた新しいチーズシチューの発売により、シチュー需要期の市場活性化を図ります。

●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