

おいしく、やさしい、プラントベースの pasta ソース
サステナブルでヘルシーな食生活を

With Plants

「大豆ミートとごろっとなすのボロネーゼ」
「豆乳クリームと燻製こしょうのカルボナーラ」

8月15日 新発売



エスビー食品株式会社は、プラントベースフードへの「素材のおいしさ」と「栄養素」に対するニーズに応えた pasta ソース「With Plants 大豆ミートとごろっとなすのボロネーゼ」「With Plants 豆乳クリームと燻製こしょうのカルボナーラ」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)
With Plants 大豆ミートとごろっとなすのボロネーゼ	130g	10×6	270円
With Plants 豆乳クリームと燻製こしょうのカルボナーラ			

■商品の特徴

動物性原材料を使わず、植物由来の原料を使用したパスタソースです。植物性素材の持つおいしさや栄養素を活かすことで“プラントベースだからこそその味わい”に仕上げました。

《大豆ミートとごろとなすのボロネーゼ》

具材に大豆ミート、なす、クワイを使用し、ソースはトマトをベースにグリル野菜ときのこの旨みを効かせ、赤ワイン、ガストリックソースを加えた深みのある味わいに仕上げました。

※食物繊維：13.5g、カロリー：125kcal、脂質：5.3g

《豆乳クリームと燻製こしょうのカルボナーラ》

具材に大豆ミートと刻んだマッシュルームを使用し、豆乳クリームや豆乳発酵食品、かぼちゃなどでクリーミーさとコクを付け、燻製こしょうを効かせることで複雑な味わいに仕上げました。

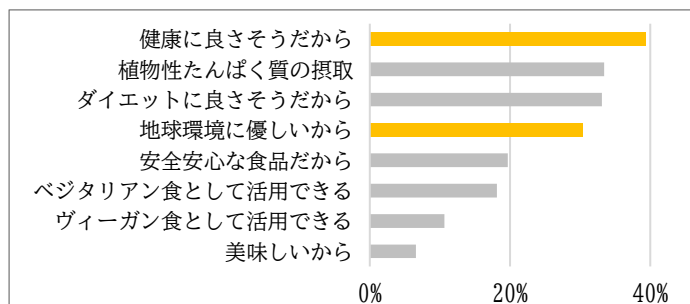
※食物繊維：12.6g、カロリー：148kcal、脂質：7.9g

■商品化背景

・日々の食生活へプラントベースを提案

地球環境や個人の健康への意識拡大により、プラントベースフードへの注目は高まりを見せています。しかしその一方で、「おいしいかどうか心配」「どのように毎日の食卓へ取り入れていいかわからない」などという声も多くあります。日々の食生活にプラントベースフードを取り入れるきっかけとして、馴染みあるパスタメニューでの提案を図ります。

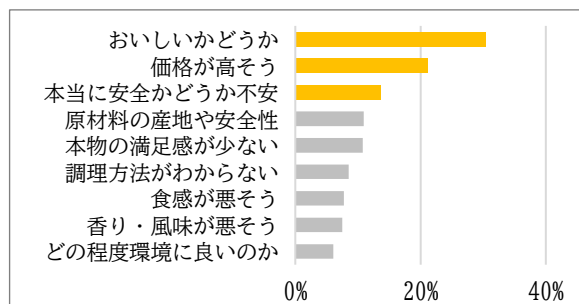
○プラントベースフードの利用理由



2022年当社調べ(n=320)

(月1回以上プラントベースフードを利用する方)

○プラントベースフードへの不安点



2022年当社調べ(n=6,596)

■「With Plants」ブランドサイトについて



With Plants シリーズの魅力や、プラントベースライフをおいしく楽しく続けていただけるアレンジレシピを紹介しています。(8月15日公開予定)

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



馴染みのあるパスタメニューでのプラントベースフード提案により、
お客様のサステナブルで健康的な食生活へ貢献します。

●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