

銀座「ラ・ベットラ」のオーナー落合務シェフ監修
ご家庭の食卓を名店に変えるパスタソースシリーズ
「予約でいっぱい」の店の トリュフと黒胡椒のチーズソース
8月15日 新発売
「予約でいっぱい」の店の カルボナーラ
8月15日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、東京・銀座「ラ・ベットラ」のオーナーシェフ落合務氏が監修する、本格的な味わいが人気のパスタソース「予約でいっぱい」シリーズから、旨み豊かなチーズソースにトリュフが華やかに香る「トリュフと黒胡椒のチーズソース」を新発売、また「カルボナーラ」をリフレッシュします。

■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)
予約でいっぱい」の店の カルボナーラ	135g	5×6	275円
予約でいっぱい」の店の トリュフと黒胡椒のチーズソース	85.1g		

■商品の特徴

《予約でいっぱいのお店 カルボナーラ》 ※リフレッシュ

より濃厚になった卵黄と、ペコリーノ・ロマーノチーズの旨みが活かしたコク深い味わいが特徴です。具材には赤身部分が多いショルダーベーコンを使用しています。

《予約でいっぱいのお店 トリュフと黒胡椒のチーズソース》 ※新発売

オリーブオイルとチーズをベースに、ブラックペッパーとトリュフの香りでアクセントを効かせた贅沢感のある味わいです。「パルメザンチーズ」と「あらびきブラックペッパー」のトッピングで食感にアクセントが生まれ、より一層香りを引き立たせます。

・ラ・ベットラ流 アレンジレシピの掲載

パッケージの裏面では、パスタソースを使って手軽に調理できるアレンジレシピを紹介しています。落合シェフが考案したこだわりのレシピで、パスタソースの新たな楽しみ方をご提案します。



「トリュフと黒胡椒のチーズソース」で作る『カチョエペペ』



「カルボナーラ」で作る『クロックムッシュ』

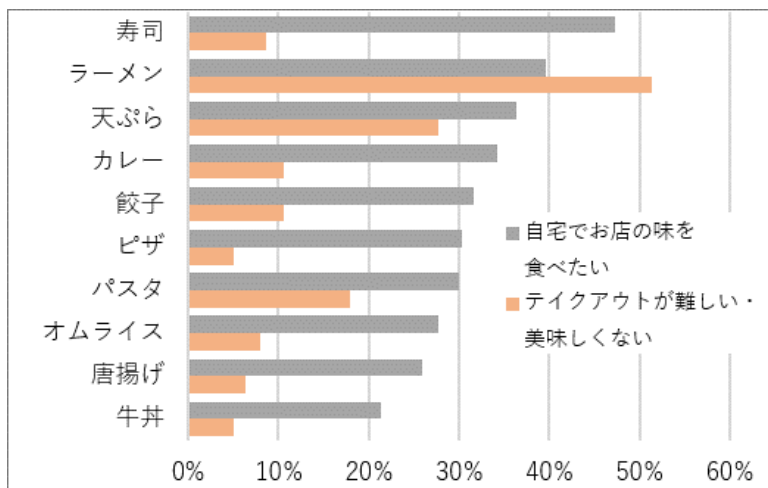
■商品化背景

・パスタソースの市場価値と期待の変化

近年、専門店の味を楽しむ「テイクアウト」「デリバリー」が浸透。パスタについても自宅でお店の味を楽しみたいというニーズが高まる一方で、時間が経つと麺が固まりやすいといった理由からテイクアウトでの利用に難しさを感じる方が多く、加工食品であるパスタソースの市場価値が高まっています。

人気イタリアンのシェフのこだわりを再現した「予約でいっぱいのお店シリーズ」は、内食の変化における消費者ニーズに応え、パスタソース市場拡大への貢献が期待できます。

○お店の味を自宅で楽しみたいメニューと難易度



2022年当社調べ (n=300)

■「予約でいっぱい」の店のパスタソース」シリーズについて

いつも予約でいっぱいのイタリアンとして人気の、東京・銀座「ラ・ベットラ」オーナーシェフ、落合務シェフの味づくりを忠実に再現。ご自宅にいながら「ラ・ベットラ」の世界感を存分にお楽しみ頂けるパスタソースシリーズです。

▼「予約でいっぱい」の店のパスタソース」ブランドサイト

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

東京・銀座「ラ・ベットラ」

ラ・ベットラ・ダ・オチアイは、本場イタリア料理の神髄を味わえるお店として1997年に誕生しました。

ラ・ベットラ＝”食堂”（イタリア語）の名に相応しい手頃な価格と、旬の食材にこだわって一皿一皿を丁寧に仕上げた料理は、訪れた人の舌を楽しませ続けています。



お店の味が自宅で手軽に楽しめる商品に対するニーズの高まりが予測される中、定番味種のブラッシュアップとパリエーション味種の同時提案により、更なる市場の活性化を目指します。

●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