

2022年7月28日

おでんの素 No.1 メーカーから“だし”にこだわった新提案！
人気おでん店 東京・御茶ノ水「こなから本店」監修のスティックタイプが登場

「黄金おでんだし」 8月15日 新発売
「おでんの素」 8月15日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、ロングセラー商品の「おでんの素」をパッケージリフレッシュするとともに、だしのおいしさにこだわり抜いた、東京・御茶ノ水「こなから本店」監修の「黄金おでんだし」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）
おでんの素	80g（6皿分×4袋）	10×8	165円
黄金おでんだし	45g（2皿分×6袋）		270円

■商品の特徴

◀黄金おでんだし▶ ※新発売

おでんの人気店、東京・御茶ノ水「こなから本店」が監修する、だしのおいしさにこだわり抜いたスティックタイプ（顆粒）のおでんだしです。化学調味料を使用せず、4種の素材「北海道産日高昆布」「枕崎産かつお節」「国産椎茸」「国産鯖節」を、「こなから本店」直伝の黄金比でブレンドしました。だしにこだわりをもったお客様にもご満足いただけるよう、素材の旨みを引き出した“黄金色に輝くだし”が特徴です。また、世代・年代に応じて多様化する様々な食シーンでの使用を想定し、内容量を2皿分×6袋としました。

・監修店 東京・御茶ノ水「こなから本店」について

1990年創業。素材の産地や使用する部位、引き方にこだわっただしと、一から手作りするおでん種が評判。ひょうたん型の大きな鍋で煮込まれているのが特徴です



◀おでんの素▶ ※リフレッシュ

1968年の発売以来、おでんの定番として長年ご愛顧いただいている、「枕崎産かつお節」と「北海道産日高昆布」を使ったこだわりのだしが味の決め手のロングセラー商品です。溶けやすい顆粒タイプで、和風だしの素としても幅広くお使いいただけます。

・パッケージ裏面でのレシピ提案強化

おでんの素を使った6つのアレンジレシピや、電子レンジを活用したおでんの人気素材である大根の時短レシピを紹介しています。

▼「おでんの素」ブランドサイト

約60種類のレシピを掲載し、おでんの素の料理への幅広い使い方提案を行っています。

<https://www.sbfoods.co.jp/brand/oden/>



■商品化背景

・市場の活性化と「だし」へのニーズの高まり

膠着化する市場の活性化には、若年層と熟年層、双方に向けた商品の利用シーンと奥行を広げる提案が必要です。また、「だし」へのニーズの高まりと利用頻度の増加に着目し、「だし」に特化した本格的なおでんの素の新発売により、本格感へのニーズが高い熟年層へ向けたアプローチを図ります。



おでんの素No.1メーカー※の当社より、継続した汎用性の提案強化と、「だしのこだわり」と「調理量のフレキシブル性」を併せ持つ新たなおでんだし調味料の提案を行い、市場の活性化を図ります。

※インテージSRI+おでんの素市場（販売金額アイテムランキング）17年1月～21年12月累計

●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