

素材の濃厚さにこだわり抜いたシチューブランド
今シーズンは贅沢感あふれるオマール海老が新登場

「濃いシチュー クリーム」「濃いシチュー ビーフ」
「濃いシチュー 4種のチーズ」
8月14日 リフレッシュ・再発売

「濃いシチュー オマール海老」(期間限定)
9月25日 新発売

NEW



エスビー食品株式会社は、上質な素材の濃厚さが特徴の「濃いつい クリーム」「濃いつい ビーフ」をリフレッシュし、昨年8月に期間限定で発売した「濃いつい 4種のチーズ」を通年販売商品として再発売します。また、オマール海老の出汁を贅沢に使用した、濃厚な味わいの「濃いつい オマール海老」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 : 2023年8月14日 (オマール海老は9月25日)
- ・商品仕様 : 最終頁に記載

■商品の特微

《オマール海老》 新発売

オーブンでじっくり焼いたオマール海老を香味野菜と一緒に煮込んだ出汁（＝フォン・ド・オマール）で仕立てた、オマール海老の豊かな甘みと旨みが楽しめる贅沢なシチューです。

「フォン・ド・オマール」を中心とした魚介の旨み、トマトや炒め玉ねぎなどの野菜の甘み、そして、ローストガーリックやフェンネルといったスパイスとハーブの香りをバランスよく組み合わせ、限定品ならではの特別感のある味わいに仕上げました。

《クリーム》 味わいリフレッシュ

北海道産特濃純生クリームを100%使用。

乳脂肪分50%以上の純生クリームのみを厳選して使用することで、濃厚な生クリームのコク深い味わい、後引くおいしさをより一層強化しました。

《ビーフ》 味わいリフレッシュ

120時間じっくりと熟成させた国産和牛ドミグラスソースの味わいをブラッシュアップし、ビーフの重厚な甘みと旨みを強化しました。和牛ならではの質感で濃厚なおいしさのビーフシチューです。

《4種のチーズ》 味わいリフレッシュ・再発売

フレンチの名店シェフ「オリビエ・オドス」氏監修。

厳選した4種のチーズ（コンテ、モッツアレラ、カマンベール、ペコリーノロマーノ）をブレンドし、鶏がらと香味野菜でとったブイヨン合わせた、シェフ渾身の上質なシチューです。4種のチーズのバランスを見直し、上質な香り立ちとマイルドなコクがさらにアップしました。

～ 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。
フレンチの基本と日本人の嗜好を熟知して作る革新的なメニューは、多くの美食家に愛されており、その中でも世界のチーズを駆使して作るメニューは、特に人気を博している。



・濃いシチューをより楽しむアレンジレシピ

商品パッケージやブランドサイトでは、ルウ1パック（半箱分）で調理できるアレンジメニューを提案し、食卓での幅広い楽しみ方をご紹介します。



グラタンソースに
（クリーム）



ハンバーグソースに
（ビーフ）



シチューフォンデュに
（4種のチーズ）



ビスク風の鍋に
（オマール海老）

▼濃いシチュー ブランドサイト（8月14日更新予定）

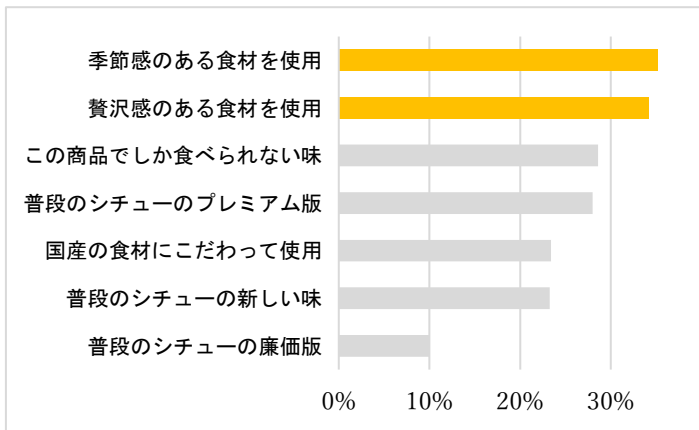
<https://www.sbfoods.co.jp/koistew/>

■商品化背景

・贅沢素材として定着し、ブランドとの親和性が高い「オマール海老」の魅力を訴求

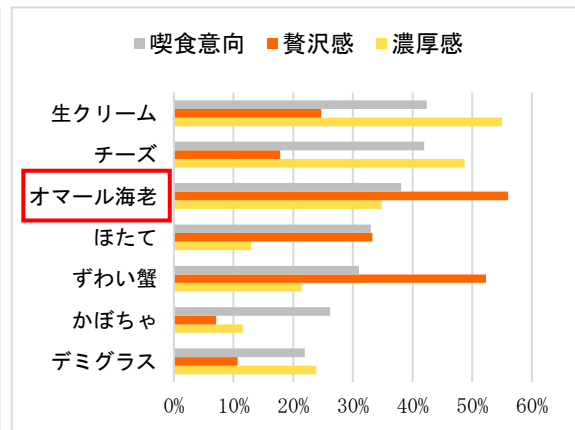
シチューの期間限定品には、「季節感」や「贅沢感」のあるオンリーワンの味わいが求められています。濃いシチューのコンセプトである「上質な素材の濃厚さ」を表現できる新たな味わいとして、外食などでも秋冬期における贅沢素材として定着している「オマール海老」に着目しました。

○期間限定シチュールウの魅力的な要素



当社調べ 2023年 (n=1,983 ※直近1年シチュールウ購入経験者)

○期間限定シチューとして魅力的に感じる味わい



当社調べ 2023年 (n=1,983 ※直近1年シチュールウ購入経験者)

・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	320円
濃いシチュー ビーフ			
濃いシチュー 4種のチーズ	160g (5皿分×2)		
濃いシチュー オマール海老 (期間限定)			



ブランドのコンセプト「上質な素材の濃厚さ」により一層磨きをかけ、期間限定品ならではの「贅沢感」のあるオマール海老の発売により、シチュー需要期の市場活性化に貢献します。