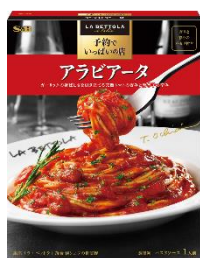


イタリアンの第一人者「ラ・ベットラ」の落合務シェフ監修
進化し続ける名店シェフの自信作をご家庭で

予約でいっぱい店のパスタソース
「からすみのアーリオ・オーリオ」
8月14日 新発売
既存9品リフレッシュ

NEW



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パスタソース「予約でいっぱい店のパスタソース」シリーズから、イタリアで作られた“からすみ”の濃厚な旨みが楽しめる「からすみのアーリオ・オーリオ」を新発売し、既存9品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 : 2023年8月14日
- ・商品仕様 : 最終頁に記載

■商品の特徴

進化し続ける落合シェフの味づくりをもとに、お客様が求めている味わいへと磨きをかけました。

《からすみのアーリオ・オーリオ》 新発売

にんにくとオリーブオイルをベースに、香り高い数種類のきのこ（ひらたけ・舞茸・マッシュルーム）の旨みが溶け出したコク深いソースが特徴。本場イタリアで作られた“からすみ”※を仕上げにトッピングすることで、豊かな香りと絶妙な旨みが楽しめます。

※原材料のからすみパウダーに、イタリアで加工されたからすみを使用。

《ボロネーゼ》 味わいリフレッシュ

牛 100%の粗挽き肉をじっくり焼き、完熟トマトと赤ワイン、イタリア産のパルミジャーノ・レッジャーノチーズを組み合わせました。ソースとチーズと一緒に煮込むことで、ボロネーゼに求められる濃厚な味わいをブラッシュアップしました。

《生クリームボロネーゼ メディチ家風》 味わいリフレッシュ

牛 100%の挽き肉の旨みとトマトの酸味に、北海道産の生クリームとパルミジャーノ・レッジャーノチーズを組み合わせました。ソースとチーズを一体化させることで、よりコク深い味わいを表現しました。

《ポモドーロ》 味わいリフレッシュ

完熟トマトと、玉ねぎ・にんじん・セロリなどの香味野菜と一緒に煮込み、甘みとコクを引き出した深い味わいが特徴。素材のトマトを見直すことで、フレッシュ感を残しつつ、じっくり煮込んだ濃厚な旨みを実現しました。

《海老のアメリカーナソース》 味わいリフレッシュ

甘みと旨みが特徴の甘海老に加え、新たに数種類の海老を贅沢に使用。トマト・生クリーム・海老のおいしさのバランスを見直し、凝縮した海老まるごとの旨みをより感じられる味わいに仕上げました。

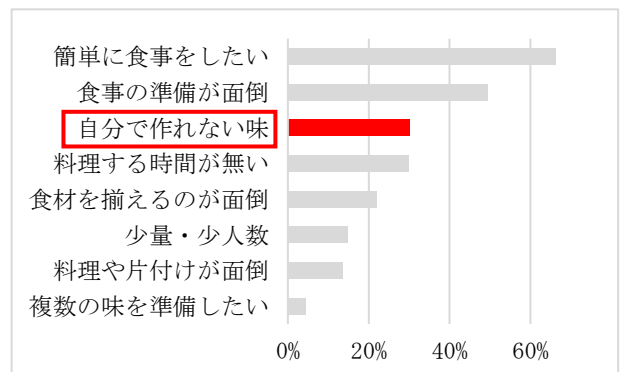
※「アラビアータ」「カルボナーラ」「ボンゴレビアンコ」「いかすみソース」「トリュフと黒胡椒のチーズソース」は、パッケージリフレッシュのみ。

■商品化背景

・自宅にしながら「名店シェフ」の味わいが楽しめる商品の魅力を訴求

食に対する嗜好の多様化が進む中で、「自分では作れない味」への潜在的なニーズが存在しており、「名店シェフ監修」の付加価値を持った商品への需要はより高まっていくと推察されます。

○レトルトパスタソースの購入理由

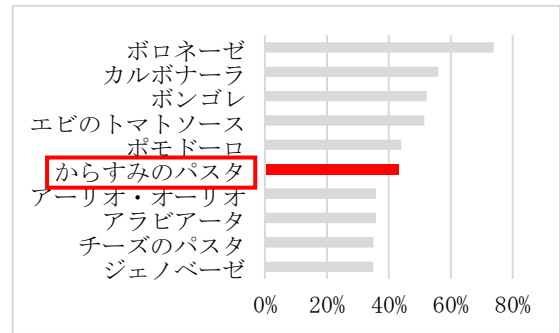


当社調べ 2023年 (n=400)

・喫食意向の高い魅力的なラインアップの追加

定番メニューに次いで喫食意向が高く、高価格帯パスタソース市場の品揃えにおいて欠落している「からすみ」に着目しました。

○レトルトパスタソースで食べたいメニュー



当社調べ 2023年 (n=314)

■「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。ご自宅にしながら「ラ・ベットラ」の世界感を存分にお楽しみいただ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 (8月14日更新予定)

<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。



・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からすみのアーリオ・オーリオ	77.5g	5×6	275 円
予約でいっぱいの店のボロネーゼ	135g		
予約でいっぱいの店の生クリームボロネーゼ メディチ家風	135g		
予約でいっぱいの店のポモドーロ	148.5g		
予約でいっぱいの店の海老のアメリカヌソース	132g		
予約でいっぱいの店のアラビアータ	150.1g		
予約でいっぱいの店のカルボナーラ	135g		
予約でいっぱいの店のボンゴレビアンコ	95.1g		
予約でいっぱいの店のいかすみソース	120g		
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		



定番メニューのブラッシュアップとバリエーション強化により、
名店シェフの味わいが自宅で楽しめるブランドの付加価値を高め、
高価格帯パスタソース市場の活性化を目指します。