

身近な素材とフライパン一つで手軽に町中華
京都と福岡のご当地の味を追加

町中華

「豚ばらキャベツの素」「びっくり亭本家の焼肉の素」

8月14日 新発売



エスビー食品株式会社は、古くから地域で愛され続ける中華料理中心の大衆食堂の味わいを再現した、「町中華」合わせ調味料シリーズより、新たなラインアップとして「豚ばらキャベツの素」「びっくり亭本家の焼肉の素」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 : 2023年8月14日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格（税別）
町中華 豚ばらキャベツの素	40g	10×6	200円
町中華 びっくり亭本家の焼肉の素	56g		

■商品の特徴

《豚ばらキャベツの素》

京都の地元で愛される名店「御旅飯店」監修。

味の決め手は、鶏だしと醤油、オイスターソースが香る特製醤油ダレ。卵、豚ばら肉、キャベツと本品をフライパンで炒めて7分で完成します。

・京都・北大路「御旅（おたび）飯店」について

おいしくボリュームのあるメニューが特徴の、京都にある昔ながらの中華料理店。

看板メニューの「御旅丼」と呼ばれる豚ばらキャベツは、毎日店で仕込むもみじ（鶏の足）のスープをベースに、塩を使わず醤油と少しのんにくで味付けした優しい味わいが特徴です。

《びっくり亭本家の焼肉の素》

老若男女に愛される名店「びっくり亭本家」監修。

味の決め手は、にんにくがガツンと香る特製にんにく塩ダレ。別添の辛みそペースト付き。

豚ばら肉、キャベツと本品をフライパンで炒めて6分で完成します。

・福岡・南福岡「びっくり亭本家 本店」について

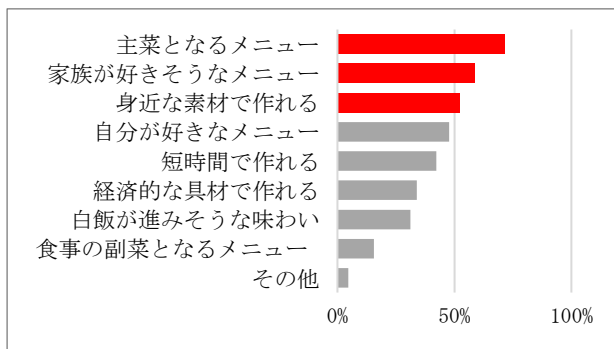
博多区南福岡にて昭和38年に創業。名物の「焼肉」は県外からもファンが訪れる福岡のソウルフードで、お好みで「辛みそ」を付けて食べるのが「びっくり亭本家」流です。

■商品化背景

・「町中華」のイメージに合致するメニューや素材

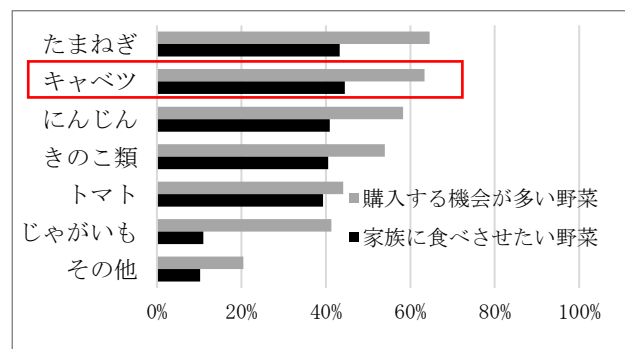
合わせ調味料に対しては、身近な素材で家族が好きなボリュームメニューを作ることが重視されています。町中華の魅力である「ボリューム」や「子どもから大人まで食べられるメニュー」を体現する新たな味わいとして、常備菜の中でも家族に食べさせたい人気の野菜「キャベツ」に注目しました。

○合わせ調味料の購入重視視点



※当社調べ 2003年 (n=309)、直近一年合わせ調味料利用経験者

○家庭で使用する野菜について



※当社調べ 2023年 (n=354)



身近な食材で作れる、ご当地町中華名店の看板メニューを追加発売することで、「町中華」シリーズの定着と、メニュー用調味料の市場活性化を図ります。