

「刻む」「炒める」の手間を解消  
幅広い料理に活用できる調理済み野菜素材

万能菜

「北海道産炒め玉ねぎ」「国産炒め香味野菜」

2月5日 新発売



エスビー食品株式会社は、調理の手間を解消し、さまざまな料理に活用できる調理済み野菜素材レトルト「万能菜 北海道産炒め玉ねぎ」「万能菜 国産炒め香味野菜」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 : 2024年2月5日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
万能菜 北海道産炒め玉ねぎ	180g	10×6	320円
万能菜 国産炒め香味野菜	150g		

## ■商品の特徴

### 《北海道産炒め玉ねぎ》

北海道産の玉ねぎ（約2個分）だけを、あめ色になるまで炒めました。炒め具合の異なる3種の玉ねぎを使用しています。油を使わずに炒めることで、玉ねぎの本来の甘みやコク・旨みが楽しめます。



《カレーライス》



《オニオングラタンスープ》



《ハンバーグ》

### 《国産炒め香味野菜》

国産の玉ねぎ・にんじん・セロリをみじん切りにして炒めました。洋食店でさまざまな料理のベースや隠し味として使用されるソフリット（炒め香味野菜）をイメージし、油を使わずに炒めることで、自然で程よい食感と風味が楽しめます。



《キーマカレー》



《ミートソース》



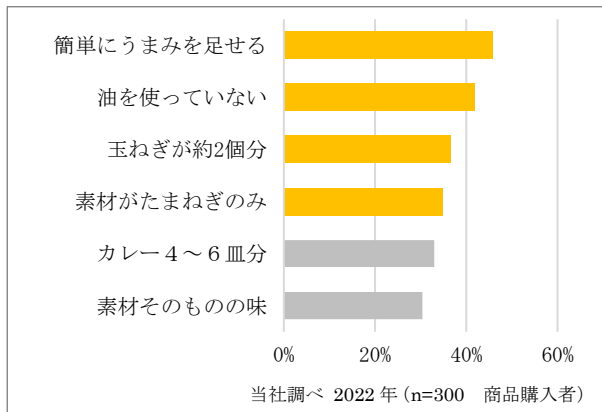
《リゾット》

## ■商品化背景

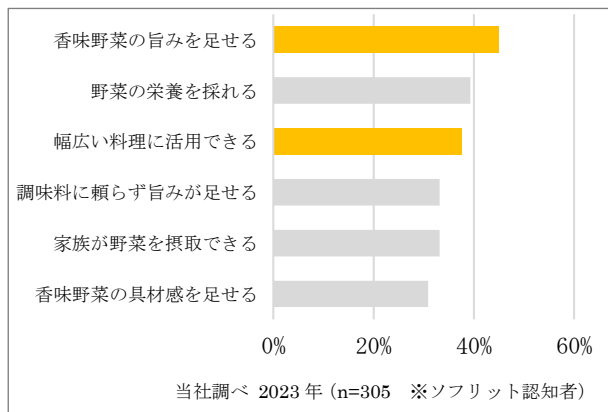
### ・手軽に「素材本来のおいしさ」を加えられる利便性

2016年に発売した「カレープラス 北海道産炒め玉ねぎ」は、時短・簡便需要を充足するだけでなく、国産食材を使用することで、安心して使える「素材本来のおいしさ」を提供し、市場をけん引しています。「北海道産炒め玉ねぎ」同様、普段の料理に利便性を提供できるソフリット（炒め香味野菜）に着目し、さまざまな料理に活用できる調理済野菜素材レトルト「万能菜」として提案します。

#### ○「北海道産炒め玉ねぎ」魅力点



#### ○「ソフリット（炒め香味野菜）」の魅力点



さまざまな料理に万能的に活用できる「調理済み野菜素材レトルト」で、調理の手間を解消し、食生活の利便性向上に貢献します。