

栗原家で定番のハヤシライスのパウダールウで再現
こだわったのは、旨みたっぷりの特製トマトソース

「栗原はるみ トマトのハヤシ」

2月5日 新発売



エスビー食品株式会社は、素材本来の味わいを大切にする料理家 栗原はるみが作るハヤシライスのパウダールウ製法で再現した「栗原はるみ トマトのハヤシ」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)
栗原はるみ トマトのハヤシ	97g (4皿分×2)	6×6	358円

■商品の特徴

・料理家 栗原はるみとの共同開発

料理家 栗原はるみが家庭で作り続ける素材本来の味わいを大切にしたハヤシライスを、溶けやすく、アレンジもしやすいパウダールウで再現しました。

・エスビー食品独自の特許技術「パウダールウ製法」

熱をかけるとおいしくなる素材でベースのルウを製造し、それを粗く裁断。その後、熱をかけない方がおいしい素材を加えながら、細かく裁断しパウダーにします。固形のルウに比べ、油脂や小麦粉の使用が控えめであるため、スパイスの香りや素材のコク、旨みが際立つ製法です。

▼パウダールウ総合サイト (2月5日更新予定)

<https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/powderroux/>



・味わいのポイント

デミグラスソースをベースにトマトをふんだんに使うことによって、栗原はるみ手作りの味わいを再現しました。

コク深くも後味軽やか、シンプルで家庭的ながら大人も子供も満足するハヤシライスです。また、牛肉だけでなく、トマトとの相性がよい豚肉の使用も商品裏面で提案しています。

・アレンジレシピの提案

汎用性の高いトマトソースとしての使い方も可能です。

商品パッケージなどで栗原はるみこだわりのおすすめレシピをご紹介します。



<あさりのパスタ>



<チキンのトマトクリーム煮>

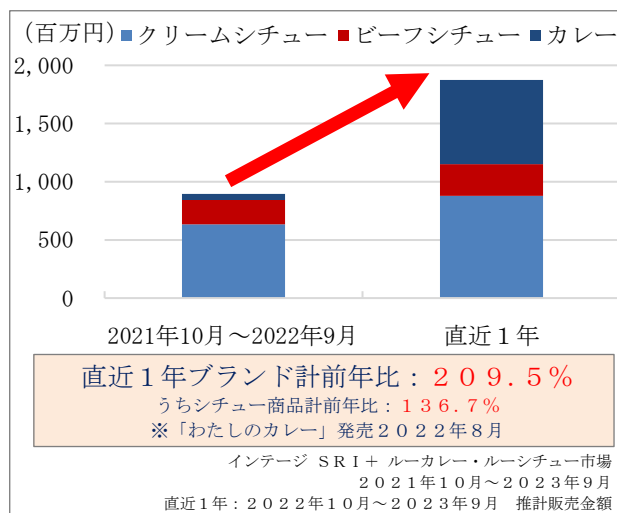
■商品化背景

・「栗原はるみ わたしのカレー」「栗原はるみのシチュー」に対する支持の拡大

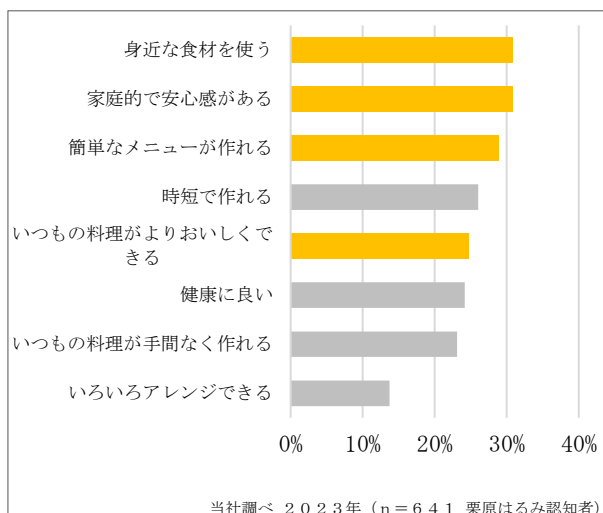
共同開発による商品展開と継続したプロモーションによってパウダールウの付加価値の認知が進み、ブランド発売3年目を迎えても大きく伸長しています。

「トマトのハヤシ」の発売により、家庭料理を手軽に格上げしたいという期待にさらに応えます。

○栗原はるみブランド市場推計販売金額推移



○栗原はるみ共同開発商品へ期待すること



■「栗原さんちのおいしいごはん」その他のラインアップ

パウダールウ製法により、栗原はるみの手間ひまかけた手作りのおいしさを再現しています。



<栗原はるみ わたしのカレー>



<栗原はるみのクリームシチュー>



<栗原はるみのビーフシチュー>



<栗原はるみのホワイトソース>



<栗原はるみのデミグラスソース>

▼「栗原さんちのおいしいごはん」ブランドサイト (2月5日更新予定)

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

パウダールウ製法による素材本来の味わいを大切にしたハヤシライスが発売で家庭料理のメニューの幅を広げ、好調なシリーズのさらなる育成を図ります。