

味わいや食感にこだわったチューブ調味料  
ご飯のお供や薬味、一品料理の味付けに

IPPIN屋  
「からし明太子」「からし高菜」「梅かつお」  
2月5日 新発売



エスビー食品株式会社は、ご飯のお供を中心に幅広く使えるチューブ調味料「IPPIN屋 からし明太子」「IPPIN屋 からし高菜」「IPPIN屋 梅かつお」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)
IPPIN屋 からし明太子	38g	10×10	170円
IPPIN屋 からし高菜			
IPPIN屋 梅かつお			

## ■商品の特徴

### ・ご飯に合うこだわりの“逸品”

ご飯のお供を中心に、薬味や一品料理の味付けなど、幅広く使える進化系チューブ調味料です。当社のチューブ調味料の調合技術を駆使し、味わいや食感など、随所にまでこだわりました。

#### 《からし明太子》

「あごだし」と「昆布だし」をバランスよくブレンド。明太子らしい、つぶつぶとした食感を再現しました。ポテトサラダやトースト、うどん、和え物などにもおすすめです。



#### 《からし高菜》

「唐辛子」のピリッとした辛みと、食欲をそそる「ごま油」の風味が特徴です。高菜本来のシャキシャキの食感にこだわりました。ラーメンやチャーハン、冷ややっこ、パスタなどにもおすすめです。



#### 《梅かつお》

「梅肉」と「鰹節」をブレンドした程よい酸味と旨み。小梅のカリカリとした食感がアクセントになっています。うどんやおかゆ、和え物、サラダなどにもおすすめです。

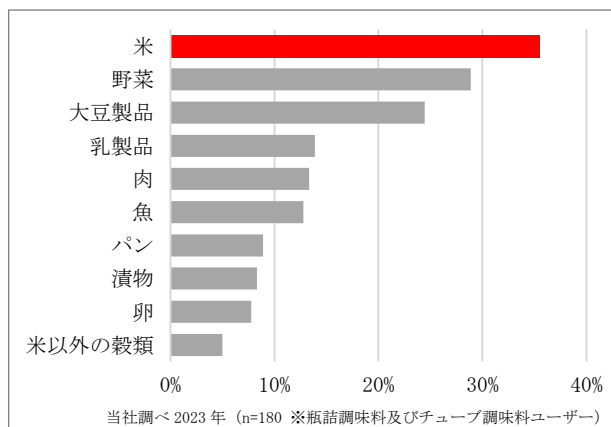


## ■商品化背景

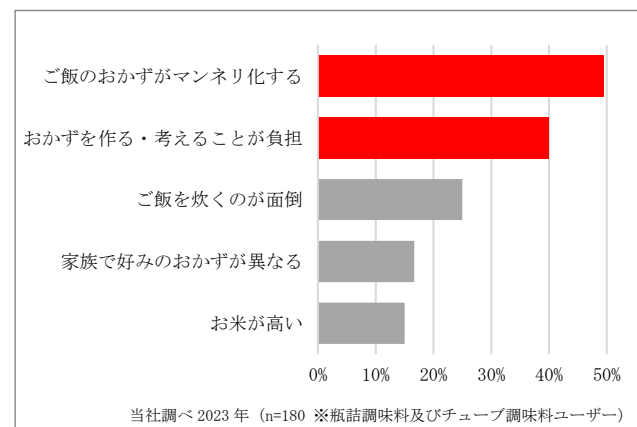
### ・「米食」の需要拡大

物価高騰に伴い、安価で価格が安定している「米」を中心としたメニューへの期待が拡大しています。一方で、ご飯のお供になるメニューに対し、味わいのマンネリ化や調理の負担、献立を考えることに対する不満が見られ、新しい味わいや調理の簡便性への関心が高まっています。

○食品値上げに伴い、食べる頻度が増えた食材



○ご飯喫食時における悩み



### ▼チューブ調味料ブランドサイト

チューブ調味料を使用したレシピ提案、用途や好みに合わせた商品を紹介しています。

[https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/tuber\\_style/](https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/tuber_style/)

新たな素材を使用した味種の提案で、米食シーンにおけるニーズを充足し、  
お客さま満足の上をを図ります。