

アップサイクル事業の第1弾  
もったいないから生まれた「鶏だし」

「本鶏だし」EC限定新発売  
クラウドファンディング 2月9日（金）先行スタート



エスビー食品株式会社は、アップサイクル事業の第1弾として、商品の製造過程で有効に活用しきれない鶏の部位を使用し、丹念に煮込むことで濃厚な味わいと旨みを引き出した鶏白湯「本鶏だし」を新発売します。

当社は、事業を通じて「健康でしあわせな暮らしへの貢献」と「地球環境への貢献」を目指しており、商品の製造、栽培、原料調達などの段階で発生する残渣や余剰資源の利活用が重要と考えています。その想いのもと、今回、それらの素材を加工して新たな価値を付与するアップサイクル事業を開始します。

## ■商品の概要

・商品仕様 :

品名	内容量・荷姿	販売価格（税別）※送料込
本鶏だし	100g（1袋）× 8袋入	2,000円

・販売チャネル :

エスビー食品公式通販「お届けサイト」 <https://www.sbotodoke.com/>

エスビー食品公式 楽天市場店 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/e-sbfoods/>

エスビー食品公式 Yahoo! 店 <https://store.shopping.yahoo.co.jp/e-sbfoods>

・販売開始日 : 2024年3月下旬発売予定（商品ページも同時公開予定）

・お客さまからのお問い合わせ先 : エスビー食品株式会社 お客様相談センター  
フリーダイヤル 0120-120-671

## ■商品の特徴

### ・こだわりの原料と製法

本品では、挽肉加工時に残る親鶏の骨や筋とその周りの肉、鶏がら、丸鶏を使用しています。親鶏は、産卵を経験している鶏のことで、一般的な若鶏よりも飼育日数が長く、身がしまり程よい歯ごたえがあり、ギュッと凝縮された旨みとコクが噛むほどにあふれ出すおいしさが魅力の素材です。また、国産鶏の「もみじ」と呼ばれる、コラーゲンなどをたっぷり含む鶏足※を組み合わせることで、濃厚な味わいに辿り着きました。

さらに、3段圧力加熱製法（加圧、常圧、減圧）で長時間じっくりと煮込むことで、旨みや栄養素が凝縮され、親鶏を主体とした国産鶏のおいしさが詰まった「本鶏だし」が実現しました。

※鶏足については、親鶏ではない鶏を使用しています。

### ・素材由来の豊富な栄養成分

健康的な毎日に欠かせない、コラーゲンやイミダゾールジペプチド、ヒアルロン酸などの栄養成分を含んでいます。

- ・コラーゲン（ヒドロキシプロリン換算）：100gあたり 10,500mg※
- ・イミダゾールジペプチド：100gあたり 225mg※
- ・ヒアルロン酸：100gあたり 30mg※ ※エスビー食品 分析値

### ・調理の手間を軽減しながら、旨みとコクを付与

調味料不使用で、和洋中さまざまな料理のベースとしてお使いいただけます。飲食店のみならず、ご家庭の調理においても、本品を使うだけで旨みやコクを簡単に底上げすることができます。

料理のベースとなるだしやスープを作る手間や人件費・光熱費等の高騰といった課題をお持ちの飲食店やレストランの経営者・シェフの方、また、食への高い意識があり、健康に良い食材や素材のみから作られた食品などを選びたい方におすすめです。

## ■商品の使用例

「本鶏だし」は、和洋中にかかわらず、さまざまなメニューにご使用いただけます。レシピ詳細は、応援購入サービス「Makuake」のウェブサイトや当社ホームページに順次掲載します。



鶏ごぼうの炊き込みご飯

商品使用量（目安）：1袋で3～5人前



濃厚鶏白湯ラーメン

商品使用量（目安）：2袋で1人前



親子丼

商品使用量（目安）：1袋で2人前



パエリア

商品使用量（目安）：1袋で1人前



中華粥

商品使用量（目安）：1袋で3～4人前

## ■商品への想い

この商品は、当社従業員の「もったいない」という想いから生まれました。

一般的に、レトルト食品の製造過程では、家畜や野菜などの素材の一部が廃棄されてしまうという現状があります。未活用の親鶏の部位を使用し、新たな価値を付与して、調味料を使わずに鶏由来のおいしい商品をお届けしたいという想いが、料理人の方が作るような上質なスープのもとになる「だし」という今回のアップサイクルの企画につながりました。

《肴菜や藤の 藤平徹治店主からのコメント》

『本鶏だし』は非常に濃厚で、これひとつで味が決まるくらいの完成度だと感じました。鶏がもっているゼラチン質によって口にまとわりついて濃厚なコクや深みを感じやすいのだと思います。鶏素材のみで、他の材料は一切使用されていないのに臭みがないことにも本当に驚きました。実際にお店で『本鶏だし』を使った料理を提供した際、『おだしがおいしいね』とお客さまからの反応がとても良かったんです。」



(右) 肴菜や藤の（日本橋人形町/日本料理店）藤平徹治店主

(左) エスピー食品株式会社 開発生産グループ 酒田充紀

## ■クラウドファンディングについて

「本鶏だし」の魅力や企画背景に共感し、応援したいと思っただきの方に向けて、2024年2月9日11時より、クラウドファンディング（応援購入）を開始します。

クラウドファンディングでは、ECサイトでの発売に先行して、「本鶏だし」をお得にご購入いただくことができます。詳細は、以下サイトをご覧ください。

- ・応援購入サービス「Makuake」  
「本鶏だし」プロジェクトページ

<https://www.makuake.com/project/sbfoods/>

- ・プロジェクト期間：2024年2月9日（金）～3月17日（日）



「健康でしあわせな暮らしへの貢献」と「地球環境への貢献」を目指し、  
廃棄される原料を活用したアップサイクル事業を今後も推進してまいります。