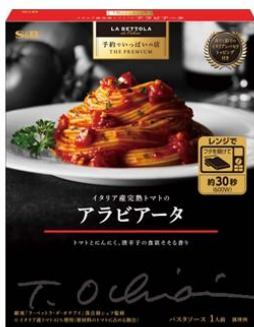
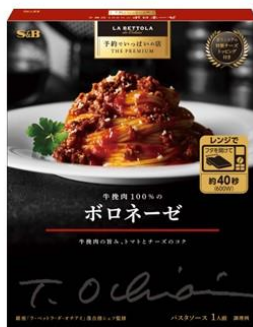


素材を厳選し、味づくりを追求したプレミアムブランドが誕生
予約の取れない名店「ラ・ベットラ」の味わいをご家庭で

予約でいっぱいのお店 THE PREMIUM
「牛挽肉100%のポロネーゼ」
「北海道産生クリームofクリーミーポロネーゼ」
「イタリア産完熟トマトのポモドーロ」
「イタリア産完熟トマトのアラビアータ」
「厳選チーズのカルボナーラ」
「大粒あさりのボンゴレビアンコ」
「ラ・ベットラ流いかすみソース」
8月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、東京・銀座「ラ・ベットラ」のオーナーシェフ落合務氏のこだわりの味作りを再現したパスタソース「予約でいっぱいのお店 THE PREMIUM」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8月12日
- ・商品仕様 : 最終頁に記載

■商品の特徴 ※下線部は、落合シェフこだわりの味づくりのポイントです。

20年以上に渡る落合シェフとの取組みを経て、こだわりの味作りの再現性を高め、落合シェフが作るパスタメニューにより近い味わいになりました。また、名店の味わいをより手軽に楽しんでいただけるよう、電子レンジ調理を可能にしました。

▼予約でいっぱいのお店 ブランドサイト (8月12日公開予定)

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

《牛挽肉 100%のボロネーゼ》

粗挽きの牛挽肉(100%)を、完熟トマト、赤ワインでじっくり煮込み、コク深い味わいに仕上げました。香りとコクの特製チーズトッピングが付いています。

《北海道産生クリームofクリーミーボロネーゼ》

粗挽きの牛挽肉(100%)に香味野菜とトマトを加えてじっくり煮込み、北海道産生クリームでまろやかなソースに仕上げました。

サイズの異なる牛挽肉を複数種使用することで、ソースの旨みと噛み応えを両立させました。(ボロネーゼ、クリーミーボロネーゼ共通)

《イタリア産完熟トマトのポモドーロ》

2種類のイタリア産完熟トマト※を使用した、コク深い味わいが特徴です。トマトと香味野菜のバランスを試行錯誤し、麵に絡む濃厚なトマトソースを追求しました。

香りとコクのチーズトッピングが付いています。

※イタリア産トマト 26%使用 (原材料のトマトに占める割合)

《イタリア産完熟トマトのアラビアータ》

イタリア産完熟トマト※を使用した、トマトの旨みを感じる味わいです。エキストラバージンオリーブオイルとにんにく、唐辛子を熟した際の香りを再現することで、豊かな風味と香りを表現しました。

香りと彩りのイタリアンパセリトッピングが付いています。

※イタリア産トマト 41%使用 (原材料のトマトに占める割合)

《厳選チーズのカルボナーラ》

2種類のチーズと卵黄のコクにパンチェッタの旨みが引き立つ味わいです。パルミジャーノ・レッジャーノとペコリーノ・ロマーノを組み合わせ、日本人好みのチーズの濃厚感を表現しました。

《大粒あさりのボンゴレビアンコ》

大粒のあさりを使用し、主役であるあさりから出る濃縮された旨みを前面に表現しました。芳醇なシャルドネワインとバターのコクが広がる味わいです。

香りと彩りのイタリアンパセリと輪切り唐辛子のトッピングが付いています。

《ラ・ベットラ流いかすみソース》

いかすみと、細かく刻んだいかの身を使用することで、いかの濃厚な旨みと風味を引き立たせました。

・監修店「ラ・ベットラ」(東京都 銀座) について

1997年、本場イタリア料理の真髄を味わってもらうために現在の本店(銀座)の場にお店を構え、オープンするやいなやお店は「予約でいっぱいのお店」と呼ばれるほどの人気店となりました。旬の食材にこだわって一皿一皿を丁寧に仕上げた料理は、長年訪れた人の舌を楽しませ続けています。



落合 務シェフ

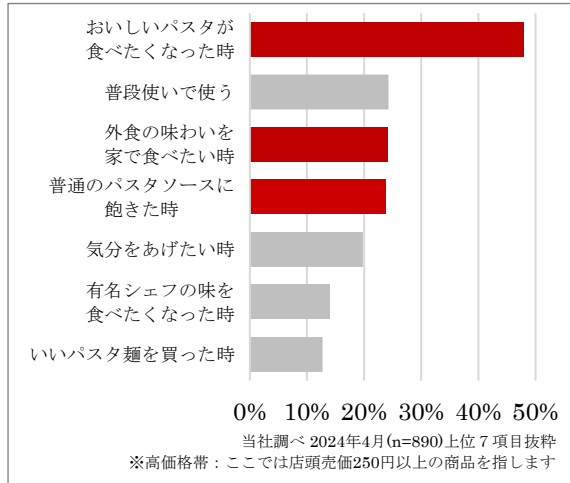
東京・銀座
ラ・ベットラ・ダ・オチアイ
のオーナーシェフ
日本イタリア料理協会名誉会長

■商品化背景

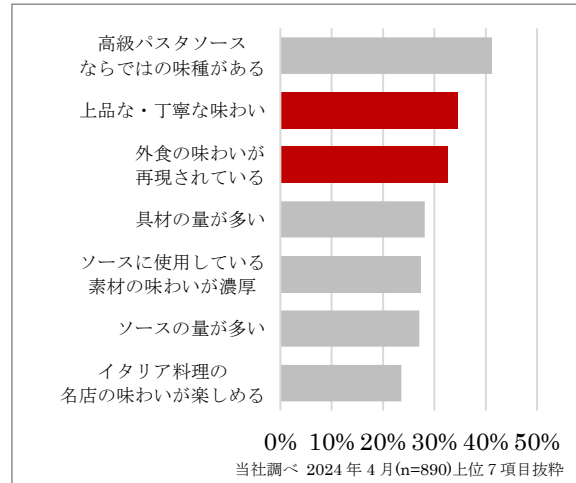
・レトルトパスタソースに対するニーズの変化

イタリア料理の専門店や中食の充実に伴い、レトルトパスタソース市場では時短・簡便だけにとどまらない価値ある商品のニーズが拡大しています。特に高価格帯の商品に対しては、「外食のような味わいが楽しめる」といった付加価値が求められています。

○高価格帯※のパスタソースに求める食シーン



○高価格帯に求める味わい



【商品仕様】

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
予約でいっぱいのお店 THE PREMIUM 牛挽肉 100%のボロネーゼ	139g	6×6	330 円
予約でいっぱいのお店 THE PREMIUM 北海道産生クリームのカリーミーボロネーゼ	135g		
予約でいっぱいのお店 THE PREMIUM イタリア産完熟トマトのポモドーロ	149g		
予約でいっぱいのお店 THE PREMIUM イタリア産完熟トマトのアラビアータ	150.1g		
予約でいっぱいのお店 THE PREMIUM 厳選チーズのカルボナーラ	135g		
予約でいっぱいのお店 THE PREMIUM 大粒あさりのボンゴレビアンコ	95.3g		
予約でいっぱいのお店 THE PREMIUM ラ・ベットラ流いかすみソース	120g		

シェフこだわりの味づくりを追求したプレミアム商品の発売で、
高価格帯パスタソースに対するお客さまのニーズにお応えし、
市場のさらなる活性化を図ります。