

日本のイタリア料理界で活躍するシェフが監修  
シェフならではの味わいが楽しめるイタリア流パスタソース

シェフの一皿  
「トスカーナ風ミートソース」  
「フィレンツェ風んにんにくのトマトソース」  
「北イタリア風ポルチャーニソース」  
8月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、イタリア各地の料理に精通するシェフ監修の味わいが電子レンジ加熱で楽しめる「シェフの一皿 トスカーナ風ミートソース」「シェフの一皿 フィレンツェ風んにんにくのトマトソース」「シェフの一皿 北イタリア風ポルチャーニソース」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 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
シェフの一皿 トスカーナ風ミートソース	128g	10×6	250円
シェフの一皿 フィレンツェ風んにんにくのトマトソース	110g		
シェフの一皿 北イタリア風ポルチャーニソース			

## ■商品の特徴

### ・その土地の料理やメニューを得意とし、日本人にイタリア料理の良さを伝えるシェフが監修

自らの経験や知見を活かした、シェフならではの味わいが楽しめるイタリア流パスタソースです。

#### 《トスカーナ風ミートソース》



赤ワインと挽肉をじっくり煮込んだ旨みに、にんじん、玉ねぎなどのたっぷりの香味野菜とトマトのコクを加えました。セージとローズマリーの香りをアクセントにした、トスカーナ地方の家庭で食べられる味わいです。

・監修店 東京・本郷三丁目「クリマ ディ トスカーナ」佐藤 真一シェフについて  
イタリア修業時代にトスカーナ地方の料理に魅せられ、食材の特徴を生かした調理法を得意としています。

#### 《フィレンツェ風にんにくのトマトソース》



フィレンツェの郷土料理“カレッティエラ（馬車引き夫風）ソース”をシェフならではの味作りで表現しました。トマト本来の甘みと酸味に、にんにくの旨みとバジルの香り、唐辛子のアクセントが調和した味わいです。

・監修店 東京・麻布十番「Piatto Mitsu」岡村 光晃シェフについて  
イタリア各地の郷土料理の知見に加え、シェフならではの経験や調理法を融合した味作りを得意としています。

#### 《北イタリア風ポルチーニソース》



「何よりもポルチーニが主役」というシェフの味づくりの考えのもと、芳醇なポルチーニの香りときのこの旨みを、バターと生クリームで最大限に引き立てました。北イタリア料理の特徴である、食材そのものの素朴な力強さを感じる味わいです。

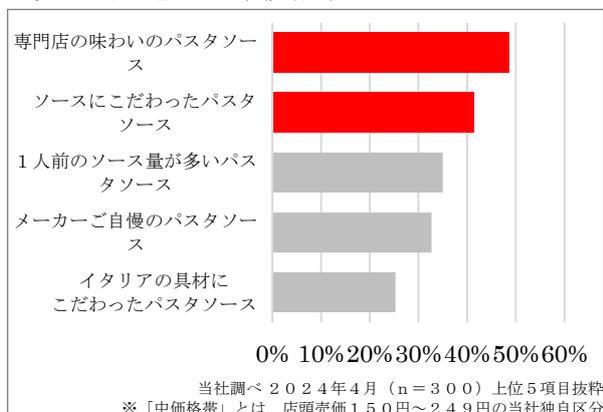
・監修店 東京・神谷町「da olmo」北村 征博シェフについて  
イタリア修業時代に最北端のトレンティーノ＝アルト・アディジェ州に魅せられ、季節ごとの旬の味わいを得意としています。

## ■商品化背景

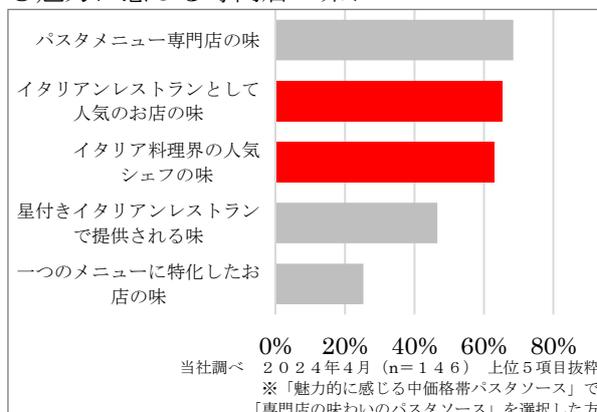
### ・手作りでは味わえないメニューの可能性に着目

時短や簡便志向の高まりから、レトルトパスタソースの利用シーンは拡大傾向にあります。特に手作りでは味わえないこだわりメニューを具現化した商品は市場拡大の可能性を秘めています。

○魅力的に感じる中価格帯パスタソース



○魅力を感じる専門店の味わい



「イタリア各地の味わいに精通するシェフ監修」という付加価値のある新ブランドの投入で、レトルトパスタソースのさらなる市場拡大を図ります。