

人気の素材をチューブ調味料に
手間なくたっぷり使える大容量タイプ

「つぶつぶ食感 たらこ」「ゆずぽん酢おろし」
8月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、薬味から味付けまで幅広く使える大容量タイプのチューブ調味料「つぶつぶ食感 たらこ」「ゆずぽん酢おろし」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）
つぶつぶ食感 たらこ	152g	5×8	480円
ゆずぽん酢おろし			370円

■商品の特徴

《つぶつぶ食感 たらこ》

たらこらしいつぶ感にこだわった、大容量のたらこチューブです。北海道産真昆布のだしとあごだしをバランスよくブレンドし、クセが少なくいろいろなメニューに使えるマイルドなおいしさを実現しました。

パスタ、おにぎり、卵焼き、じゃがバター、ポテトサラダ、トースト、マヨネーズディップなどにおすすめです。



＜ごはんに＞



＜パスタに＞



＜お餅に＞

《ゆずぽん酢おろし》

粗おろしのシャキシャキ食感にこだわった、ゆずぽん酢風味の大容量の大根おろしチューブです。国産大根・国産ゆずを使用し、薬味から味付けまで幅広く使える爽やかな酸味と豊かな旨みの特徴です。

ハンバーグ、焼き魚、みぞれ和え、鍋の薬味、冷しゃぶ、うどん、唐揚げ、餃子などにおすすめです。



＜ハンバーグに＞



＜焼き魚に＞



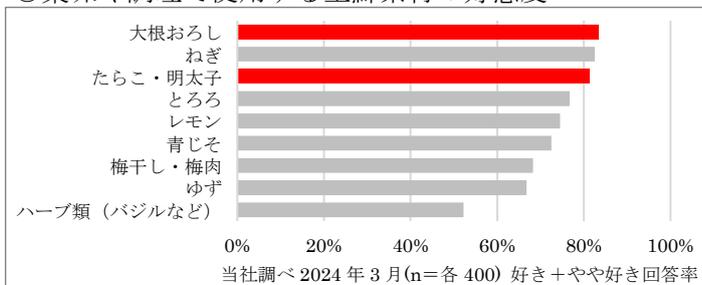
＜鍋の薬味に＞

■商品化背景

・人気の素材をチューブ調味料に

チューブ調味料はいつでも好きな量を使用できる利便性が受け入れられ、使用シーンの拡大や、味の種類の多様化が進んでいます。「下処理の手間の解消」や「生鮮と比較した場合の保存性」、「汎用性の高さ」を起点としたラインアップの拡充が求められるなかで、薬味や調理で使用する生鮮素材として特に好意度の高い「大根おろし」と「たらこ・明太子」に着目しました。

○薬味や調理で使用する生鮮素材の好意度



素材としてのニーズの高さと、薬味から味付けまで幅広く使えるアイテムの拡充により、大容量チューブ調味料のさらなる使用シーンの拡大を図ります。