

ボリューム満点のスタミナ晩ごはん
身近な食材とフライパン調理で！

町中華 合わせ調味料
「やみつき鶏もやしの素」
8月12日 新発売
既存7品リフレッシュ

NEW



エスビー食品株式会社は、古くから地域に愛され続ける、中華料理中心の大衆食堂の味わいを再現した「町中華」シリーズの合わせ調味料から、新たなラインアップとして「やみつき鶏もやしの素」を新発売し、既存7品をリフレッシュします。

■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

・商品特徴が分かりやすいパッケージと商品名に変更

ブランドとしての価値・魅力となっている「フライパン調理」「10分以内の調理時間」が目にとまりやすいように、パッケージデザインをリフレッシュしました。

また、主菜としてのボリューム感が伝わりやすいよう「ニラ玉の素」を「肉ニラ玉の素」に、商品名から味わいが想起しやすいよう「焼肉の素」を「スタミナ豚キャベツの素」に変更しました。



＜旧パッケージ＞



＜新パッケージ＞

《やみつき鶏もやしの素》 新発売



「かしわバター丼」として提供されている、地元民が愛してやまない隠れた香川名物。こしょう、にんにくのパンチとバターのまろやかさが共存した特製ダレが味の決め手。大盛りのごはんに、具材と皿に残ったソースをかけて楽しむ食べ方が店主のおすすめです。

鶏肉ともやし、ニラをフライパンで9分炒めるだけで完成です。

・監修店 香川県・高松市「武内食堂」について



昭和55年創業の「かしわバター」が名物の老舗。

創業以来、そのやみつきになる味わいと圧倒的なボリュームで、会社員や地元学生の胃袋をがっちり掴み、常連客が押し寄せている。

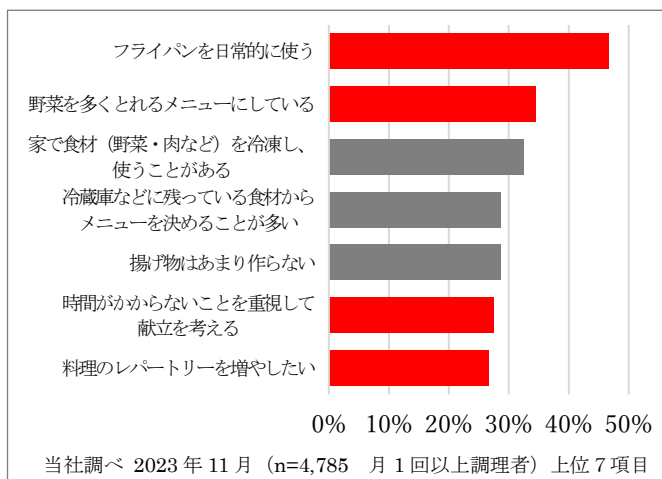
・「町中華」シリーズブランドサイト：<https://www.sbfoods.co.jp/machichuka/>

■商品化背景

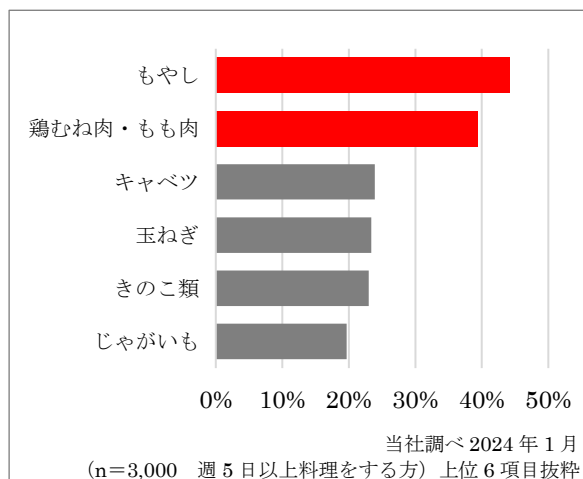
・身近な食材で簡単に作れるメニューへの期待

家庭での調理の際、「フライパンで作れる」「野菜が多くとれる」「時間がかからない」ことが重視されています。また、節約意識の高まりを背景に、「もやし」や「鶏むね肉・もも肉」などの身近な素材に注目が集まっています。

○家庭内調理者の行動・意識



○節約に繋がると感じる野菜、精肉素材



【商品仕様】

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
町中華 肉ニラ玉の素	64g	10×6	200 円
町中華 肉野菜炒めの素			
町中華 台湾肉もやしの素			
町中華 肉あんかけ飯の素	85g		
町中華 にら豚の素	72g		
町中華 豚ばらキャベツの素	40g		
町中華 スタミナ豚キャベツの素	56g		
町中華 やみつき鶏もやしの素	40g		



調理方法をより分かりやすく訴求したパッケージリフレッシュと、
身近な食材を活用したラインアップの拡充により、お客さま満足の向上を図ります。