

おかずになる進化系チューブ調味料
味わいや食感にこだわった和の“逸品”

IPPIN屋
「だしわさび」 「大葉みそ」
2 月 3 日 新発売



エスビー食品株式会社は、ご飯のお供を中心に幅広く使えるチューブ調味料「IPPIN 屋」シリーズから、「だしわさび」「大葉みそ」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 : 2025 年 2 月 3 日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
IPPIN 屋 だしわさび	38g	10×10	170 円
IPPIN 屋 大葉みそ			

■商品の特徴

・味わいや食感にこだわったご飯が進む逸品

「IPPIN 屋」はご飯のお供を中心に、薬味や一品料理の味付けとして使える進化系チューブ調味料です。

「からし明太子」「からし高菜」「梅かつお」の3品も発売中です。

▼IPPIN 屋ウェブサイト（2月3日更新予定）

https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/tuber_style/lp/ippin/



《だしわさび》

粗くきざんだ本わさびの食感と豊かな風味に、かつお節と醤油の旨みの特徴です。わさび特有の辛さを抑えた、ご飯が進む味わいです。薬味として、お茶漬け、冷奴、うどん、そば、野菜スティックに。たこわさ、ささみや野菜の和え物などの味付けにもおすすめです。



《大葉みそ》

爽やかな大葉の香りと、信州味噌®の濃厚なコクが特徴です。大きめにカットした大葉を使用し、豊かな香り立ちを表現しました。薬味として、冷奴、厚揚げ、納豆、野菜スティックに。焼きおにぎり、味噌田楽、魚・肉の味噌焼きなどの味付けにもおすすめです。

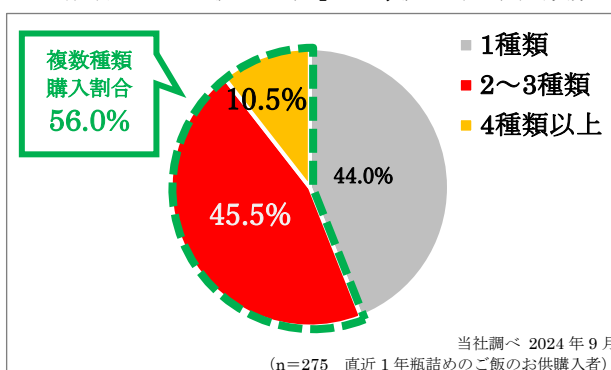


■商品化背景

・味わいのニーズが多様化する「ご飯のお供」

約6割の方が複数種類の「ご飯のお供」を購入していることから、米食シーンにおいては、嗜好や気分に合わせてさまざまな味を使い分けしていると推察されます。

○「瓶詰めのご飯のお供」の家庭内在庫種類数



自分好みに「米食」を楽しめる「IPPIN 屋」シリーズに、新たな味わいを追加することで、
ご飯のお供の選択肢の拡充と、チューブ調味料の利用シーン創出を目指します。