

イタリアンの名店「ラ・ベットラ」人気No.1※メニュー
濃厚なうにの旨み広がる、至福のひととき

予約でいっぱいのお店 THE PREMIUM
「うにのクリームソース」
8月11日 新発売

※2025 年 2 月時点（当社調べ）



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」シリーズから、「うにのクリームソース」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 : 2025 年 8 月 11 日
- ・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 うにのクリームソース	120g	6×6	330 円

■商品の特微

・落合シェフならではの特別メニュー

トマトソースに濃厚な生クリームとうにの旨みを加えた、創業当時から不動の人気を誇る銀座「ラ・ベットラ」のNo.1※メニュー・“新鮮なうにのスパゲッティ”を再現しました。

落合シェフがイタリアから日本に帰国した頃、当時勤務していたお店のオーナーから「日本の食材を生かしたメニュー」を作ってほしいと依頼され、現地で食べられていた“うにの Pasta”を日本人の舌に合うようにアレンジしたメニューです。

※2025 年 2 月時点（当社調べ）



「ラ・ベットラ」で提供されている
“新鮮なうにのスパゲッティ”

・味わいの特徴

トマトソースをベースに、隠し味にアンチョビを加えて厚みを付与し、うに本来の味わいと生クリームの濃厚なコクをしっかりと感じられる味わいに仕上げました。

・こだわりの厳選素材

ミョウバン不使用のうに

ミョウバンを使っていないうにを使用しているため、うに本来の甘みをお楽しみいただけます。

北海道産生クリーム

乳脂肪分 47%の生クリームを使用し、コク深さを表現しました。

・監修店「ラ・ベットラ」（東京 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。



「ラ・ベットラ」店舗外観



落合 務シェフ

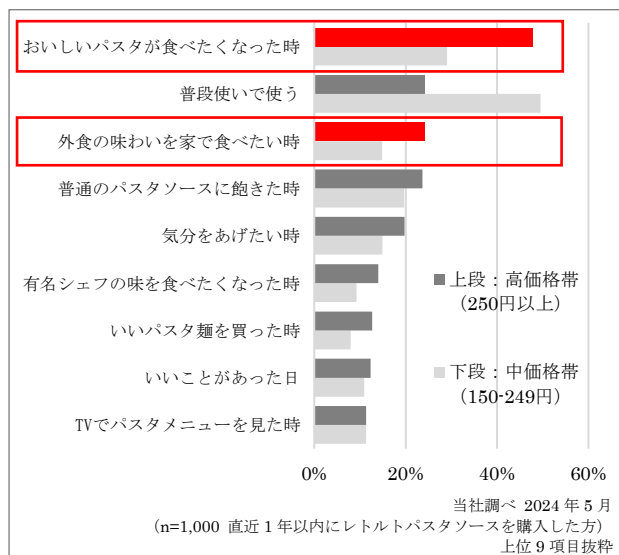
東京・銀座 ラ・ベットラ・ダ・オチアイの
オーナーシェフ
日本イタリア料理協会名誉会長

■商品化背景

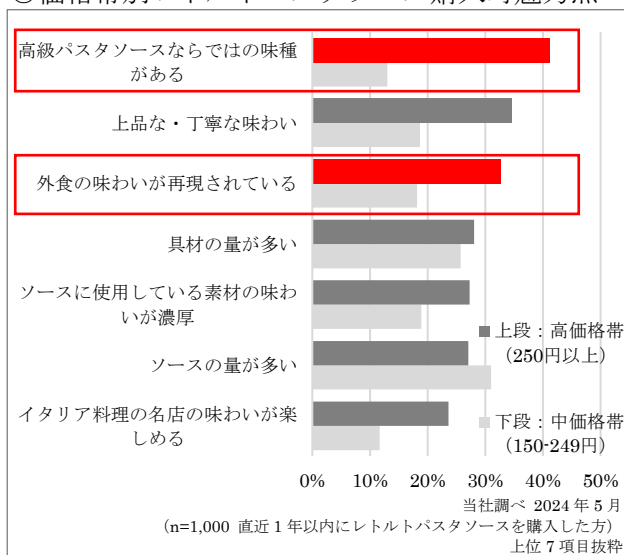
・特別感や贅沢感へのニーズに着目

高価格帯パスタソースに対しては、外食店のようにおいしく、非日常的なメニューを楽しめることや、高級パスタソースならではのバリエーションや味わいへの需要が高くなっています。

○価格帯別レトルトパスタソース喫食シーン



○価格帯別レトルトパスタソース購入時魅力点



■「予約でいっぱい」の店 THE PREMIUM」について

素材を厳選し、落合シェフこだわりの味づくりを追求したプレミアムブランドです。電子レンジ調理が可能のため、名店の味わいをご家庭で手軽にお楽しみいただけます。

・「予約でいっぱい」の店 THE PREMIUM」ブランドサイト：<https://www.sbfoods.co.jp/yoyaku/>



名店の不動の人気メニューを再現した魅力的な商品を投入することで、
高価格帯パスタソース市場の活性化を目指します。