

長時間じっくり煮出した「特製国産鶏だし」使用

「鶏だし炊き とり五目釜めしの素」

「鶏だし炊き 鶏ごぼう釜めしの素」

8月11日 新発売



エスビー食品株式会社は、国産鶏と水だけで煮出した特製鶏だしと、素材本来の味わいを活かした釜めしの素「鶏だし炊き とり五目釜めしの素」「鶏だし炊き 鶏ごぼう釜めしの素」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)
鶏だし炊き とり五目釜めしの素	200g	5×6	350円
鶏だし炊き 鶏ごぼう釜めしの素			

■商品の特徴

こだわりの鶏だしの原材料は国産鶏と水だけです。旨みの強い国産親鶏をベースに、鶏を丸ごと、余すところなく使用しています※。当社がこれまで培ってきた圧力加熱製法で長時間じっくりと煮込むことで、鶏本来の凝縮された旨みを抽出しました。

※鶏がら・丸鶏に使用。鶏足は親鶏以外の鶏に由来。

《鶏だし炊き とり五目釜めしの素》

鶏だしに加えて、鰹・昆布・あさりだしを使用した複数の合わせだしが、奥行きのある風味を生み出します。さらに、醤油のほんのりとした香りに、みりと砂糖のコクが加わることで、まろやかで深みのある味わいに仕上げました。

・使用具材：鶏肉（国産）、人参、たけのこ、ごぼう、椎茸、油揚げ

《鶏だし炊き 鶏ごぼう釜めしの素》

鶏だしをふんだんに使用し、昆布だしで味を整えることで、上品な風味に仕上げました。ごぼうの香りと塩ベースの味付けが、素材本来の旨みを引き立てます。

・使用具材：鶏肉（国産）、ごぼう、人参、椎茸

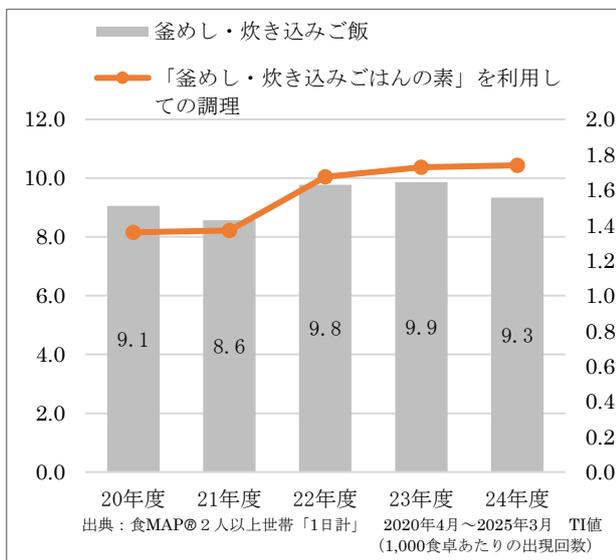
■商品化背景

・釜めしや炊き込みご飯の素に求められる味わい

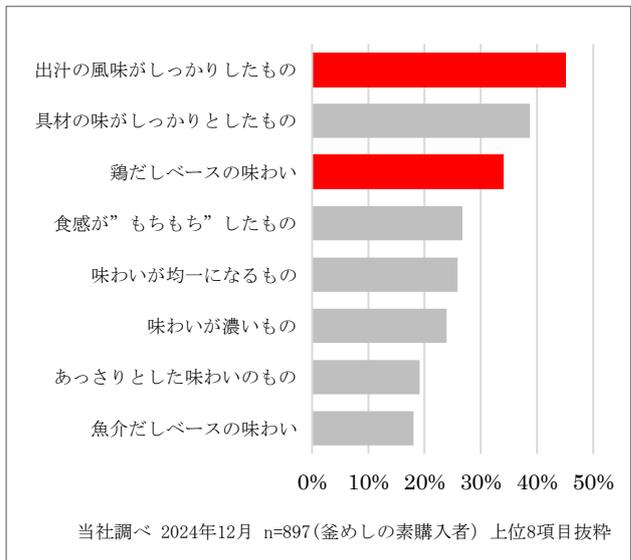
釜めしや炊き込みご飯の食卓登場頻度は堅調に推移しており、釜めし・炊き込みご飯の素を利用した調理も増加しています。

また、釜めし・炊き込みご飯の素には、だしの風味がしっかりしたものや、鶏だしベースのものなど、家庭では簡単に作れない味わいが期待されています。

○釜めし・炊き込みご飯の食卓登場頻度推移



○釜めし・炊き込みご飯の素で魅力的なもの



家庭で簡単には作れない、本格的な鶏だしを使用した新製品の発売により、
釜めしの素市場をさらに盛り上げます。