

栗原はるみ手作りの味わいをそのままに
2皿分から作れて、アレンジも自由自在

「栗原はるみのデミグラスシチュー」

8月11日 新発売

「栗原はるみ わたしのカレー 中辛」

「栗原はるみのクリームシチュー」

「栗原はるみ トマトのハヤシ」

8月11日 リフレッシュ

NEW



エスビー食品株式会社は、素材を活かしたおいしさを大切にする料理家 栗原はるみの手作りの味わいをパウダーパウダー製法で再現した、栗原はるみ共同開発シリーズから、「栗原はるみのデミグラスシチュー」を新発売し、既存3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 : 2025 年 8 月 11 日
- ・商品仕様 : 最終頁に記載

■商品の特徴

・料理家 栗原はるみとの共同開発

「料理をもっと楽しく」という栗原はるみの想いのもと、何度も試作を重ね、手作りの味を再現しました。おいしさにも使いやすさにもこだわった、パウダータイプのルウです。

・エスビー食品独自の特許技術「パウダールウ製法」

熱をかけるとおいしくなる素材でベースのルウを製造し、それを粗く裁断。その後、熱をかけない方がおいしい素材を加えながら、細かく裁断しパウダーにします。固形のルウに比べ、油脂や小麦粉の使用が控えめであるため、スパイスの香りや素材のコク、旨みが際立つ製法です。

▼パウダールウ総合サイト（8月11日更新予定）

<https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/powderroux/>



《デミグラスシチュー》 新発売

デミグラスソースは家庭的な手作りの味を再現しました。さらに、ビーフとチキンのブイヨン、バターを加えることでまろやかでコクのある味わいに仕上がっています。また、牛肉はもちろん、豚肉や鶏肉などとも相性が良いため、いつもの食卓で楽しんでいただける万能デミグラスシチューです。

栗原はるみの想い

ビーフシチューだと
特別な日のメニューに
なりがちなので、
いつもの食卓で楽しんで
いただきたいです。



《わたしのカレー 中辛》 味わいリフレッシュ

玉ねぎはよく炒め、スパイスで後引く香りを効かせました。ブイヨン、バター、スパイスを増量し、厚みのある味わいにブラッシュアップしました。

《クリームシチュー》 パッケージリフレッシュ

ホワイトソースとハーブの香りが調和した、特製チキンブイヨンが決め手のクリームシチューです。しっかりとブイヨンを効かせることで味付けはシンプルにし、食材の味を活かすシチューに仕上げました。

《トマトのハヤシ》 味わいリフレッシュ

フレッシュなトマトの酸味と、じっくり煮込むことによって引き出される自然な甘みのバランスを大切に、大人も子どもも満足できるおいしさです。真っ赤なトマトの旨みをさらに引き立てました。

・2皿分から作れて、アレンジしやすい

2皿分×4袋入りに変更したことで、少量からの調理が可能になり、アレンジの幅も広がりました。

商品の内袋に、栗原はるみおすすめのアレンジレシピを掲載しています。

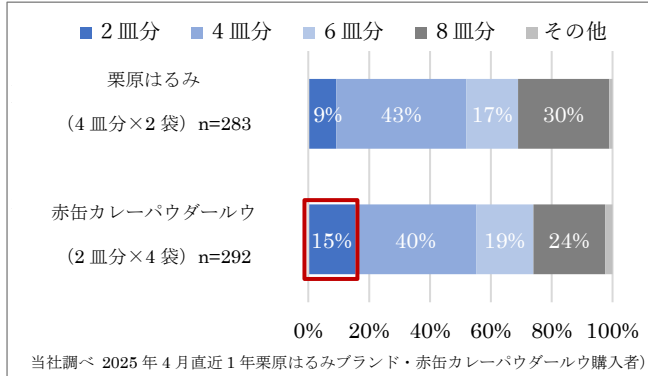


■商品化背景

・少量での使用ニーズに着目

同じパウダールウ製品であり、1袋2皿分仕様の「赤缶カレーパウダールウ」は、一回の調理に1袋を使用の方が全体の15%を占めています。そのため、同じく少人数世帯の利用意向が高い栗原はるみ共同開発シリーズにおいても、少量での使用ニーズがあると推測されます。

○1度に調理する量（皿数）について



■栗原はるみ共同開発シリーズ その他のラインアップ

- ・栗原はるみのホワイトソース／栗原はるみのデミグラスソース
お湯に溶かして加熱するだけの、パウダータイプのソースルウです。料理のベースや隠し味にもご利用いただけます。

▼栗原はるみ共同開発シリーズ ブランドサイト

(8 月 11 日更新予定)

<https://www.sbfoods.co.jp/kurihara/>



【商品仕様】

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
栗原はるみのデミグラスシチュー	110g (2 皿分×4)	6×4	394 円
栗原はるみ わたしのカレー 中辛	110g (2 皿分×4)		
栗原はるみのクリームシチュー	102g (2 皿分×4)		
栗原はるみ トマトのハヤシ	96g (2 皿分×4)		



味わいや使い勝手など、ブランドの魅力を総合的に高めることで、
お客さま満足度のさらなる向上を図ります。