

通常サイズのチューブ約 2 本分
使い切れる量とコスパを叶える新提案

たっぷりサイズ
「おろし生わさび」「ねりからし」
「おろし生しょうが」「おろし生にんにく」
9 月 1 日 新発売



エスビー食品株式会社は、通常サイズ※の約 2 本分の容量のチューブ調味料「たっぷりサイズおろし生わさび」「たっぷりサイズねりからし」「たっぷりサイズおろし生しょうが」「たっぷりサイズおろし生にんにく」を新発売します。

※通常サイズ…40g 前後

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2025 年 9 月 1 日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
たっぷりサイズ おろし生わさび	80g	10×4	210 円
たっぷりサイズ ねりからし			
たっぷりサイズ おろし生しょうが	70g		
たっぷりサイズ おろし生にんにく	80g		

■商品の特徴

通常サイズの約 2 本分の容量でたっぷり使える、チューブ調味料の新シリーズです。

パッケージ裏面には、薬味以外の多様な使い方や、アレンジレシピを紹介するサイトにつながる二次元コードを掲載しています。



《おろし生わさび》

本わさび使用※。本わさびに西洋わさびをブレンドした、爽やかな風味と辛み、鮮やかな色合いが特徴です。

※原料のわさびのうち、本わさびの使用量が 50%以上

《ねりからし》

和からしと洋からしをバランスよくブレンドした、マイルドな辛みと豊かな香りが楽しめます。

《おろし生しょうが》

おろしたてのようなみずみずしい香りと、しょうがの本来の辛みを味わえます。

《おろし生にんにく》

おろしたてのような力強い香りと、にんにく本来の豊かな旨みが特徴です。

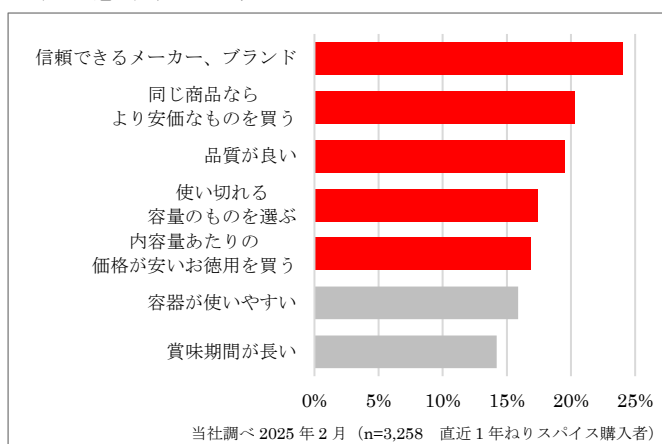
■商品化背景

・ねりスパイスに対するニーズの多様化

当社は 1970 年に日本初となるチューブタイプのねりスパイスを世に送り出してから 55 年にわたり、品質へのこだわり、お客さまの使用実態に適したサイズ展開など、時代の変化やニーズに合わせてさまざまなねりスパイスをお届けしてきました。

直近では、物価高騰の影響を受けて、ねりスパイスの価格や容量、品質などに対するニーズが多様化、細分化していることから、よりきめ細やかな商品展開が求められています。

○物価高騰を受け、ねりスパイス購入時に特に意識するようになったこと



■エスビー食品のチューブ調味料について

本物のおいしさを追求した高級タイプの「本生」シリーズ、「国産」にこだわった当社最高品質の「名匠」シリーズ、通常サイズのチューブ約 4 本分の「お徳用」シリーズなど、お客さまのニーズに対応した幅広いラインアップを展開しています。

・チューブ調味料ブランドサイト：https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/tuber_style

コストパフォーマンスと使い切りやすい容量を両立させた
新たな選択肢を投入することで、チューブ調味料市場のさらなる活性化を図ります。