

“香りを、味わう” 高級チューブ調味料  
30 年以上に渡る本物のおいしさへの挑戦

本生

「本わさび」「本からし」「和からし」「生しょうが」  
「生にんにく」「きざみわさび」「柚子こしょう」  
9 月 1 日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、本物のおいしさ、香りを追求した高級タイプのチューブ調味料「本生」シリーズ全 7 品をリフレッシュします。

■商品の概要

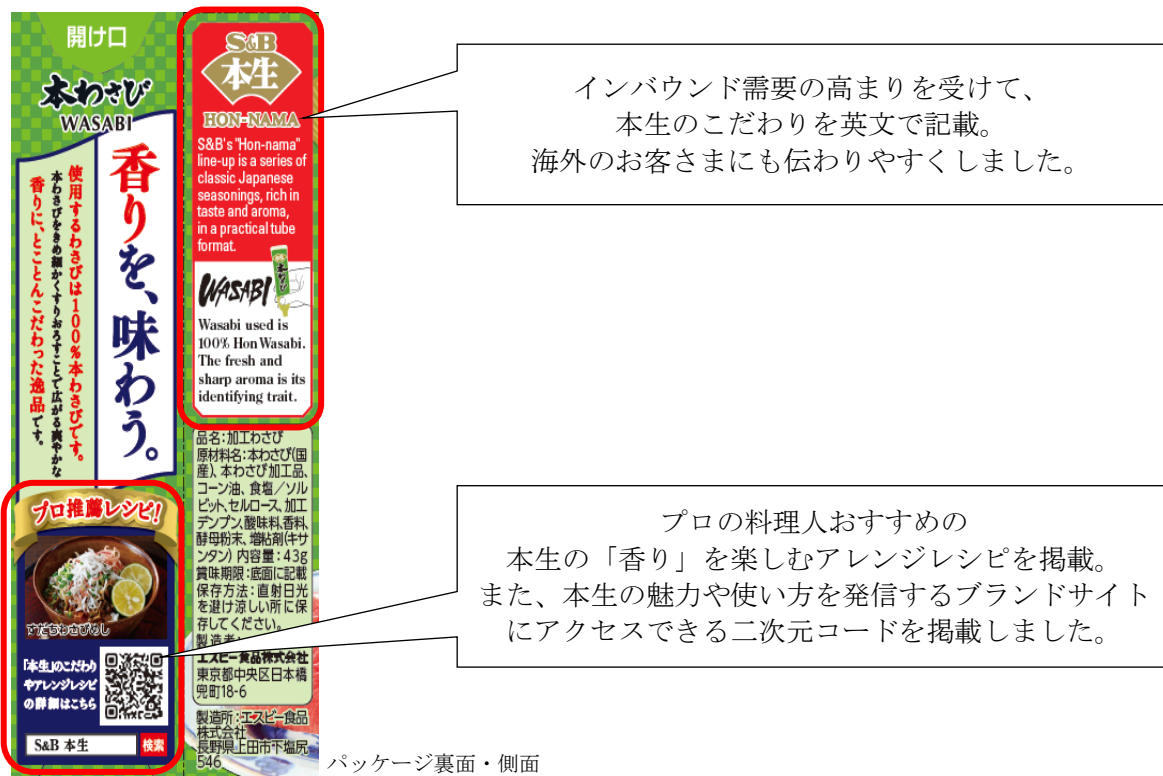
- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2025 年 9 月 1 日
- ・商品仕様 : 最終頁に記載

## ■商品の特徴

### ・贅沢な素材のおいしさ、香りを堂々と表現

「本生」は、より生に近い本物のおいしさを追求したチューブ調味料のロングセラーブランドです。今回のリフレッシュでは、口に入れた際の香り立ちの速さと香りの強さを強化し、素材本来のおいしさを追求しました。さらに、新ブランドコピー「香りを、味わう」に合わせて、上質な和の雰囲気を感じさせるパッケージへと一新しました。

また、環境への配慮として、チューブ本体にバイオマス資材を採用しました。



### 《本わさび》 味わいリフレッシュ

口に入れた際のみずみずしい香り立ちを強化し、わさび本来の辛みを感じやすくなりました。

### 《本からし》 味わいリフレッシュ

食塩の使用量を減らし、からし本来の風味やすっきりとした辛みを表現しました。

### 《生しょうが》 味わいリフレッシュ

生鮮のしょうがに近い、口に入れた際の爽やかな香りを強化しました。

### 《生にんにく》 味わいリフレッシュ

生鮮のようなフレッシュな香りを強化しました。また、より滑らかな食感に改良しました。

### 《柚子こしょう》 味わいリフレッシュ

柚子果皮のサイズをアップし、果皮・果肉感の香りを強化しました。より爽やかな香りを楽しめます。

### 《和からし》 パッケージリフレッシュ

挽きたてのからしがもつ、鮮烈な辛みと香り、そして食感にこだわりました。また、素材本来の色合いを活かしました。

### 《きざみわさび》 パッケージリフレッシュ

使用するわさびは 100%本わさび。粗めにきざんだ茎のシャキシャキ食感とわさび本来の爽やかな香りが特徴です。

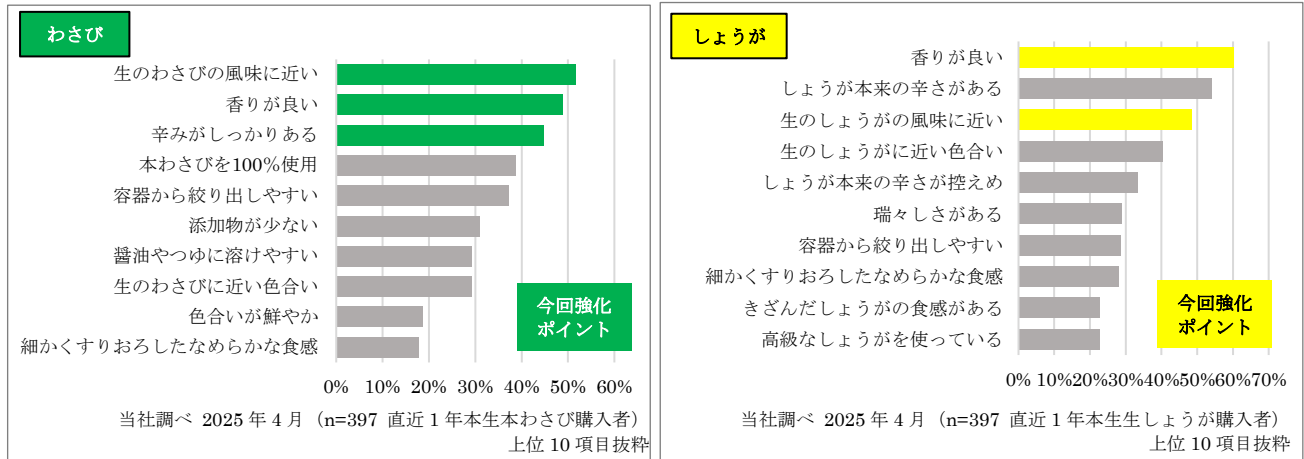
## ■商品化背景

### ・「本生」ブランドに求められている価値

「本生」ブランドを購入している方は、チューブ調味料などのねりスパイスを購入する際に、「香りの良さ」や「素材本来の風味、辛み」などを重視していることがわかります。

「本生」のブランドコンセプト「素材本来のおいしさ、香り」をより強化することで、さらなる利用機会の促進につながる可能性があります。

#### ○本生ユーザーにおけるねりスパイス購入重視点



## ■「本生」ブランドの歴史

本物志向のお客さまに向け、1987年に日本初となる「本わさび」を使用したチューブ調味料として「本生」ブランドが登場しました。以来、2009年にはわさび原料を100%「本わさび」にするなど、本物のおいしさにこだわって進化を続けてきました。

2012年にはお客さまの声にお応えして、最後までしぼりやすい「ラクしぼりチューブ (特許)」を採用。使いやすさにもこだわり、これまでに15回以上のリフレッシュを行っています。

・「本生」ブランドサイト (9月1日リニューアル予定) : <https://www.sbfoods.co.jp/honnaama/>



発売当初のパッケージ

#### ・商品仕様

| 品名       | 内容量 | 荷姿    | 希望小売価格（税別） |
|----------|-----|-------|------------|
| 本生本わさび   | 43g | 10×10 | 220 円      |
| 本生本からし   |     |       |            |
| 本生和からし   |     |       |            |
| 本生生しょうが  | 40g |       |            |
| 本生生にんにく  | 43g |       |            |
| 本生きざみわさび |     |       |            |
| 本生柚子こしょう | 40g |       |            |

「本生」ブランドのコンセプトである「素材本来のおいしさ、香り」に磨きをかけることで、お客さま満足度のさらなる向上を目指します。