

栗原はるみとの共同開発シリーズ
アレンジレシピで家庭料理をもっと楽しく

「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」
「栗原はるみのデミグラスシチュー」
「栗原はるみ トマトのハヤシ」
8 月 1 0 日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、素材を活かすひと手間にこだわる料理家 栗原はるみならではの家庭的なおいしさを再現した、パウダールウシリーズ 4 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 : 2026 年 8 月 10 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

「家庭料理をもっと楽しく」という栗原はるみの想いのもと、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。

＜パウダールウの魅力＞

- ①溶けやすくダマになりにくいので、時短調理につながります。
- ②油脂が少ない※ので後味が軽やかで、使用した皿や鍋の洗い物も簡単です。
※当社固形ルウ製品に比べ、油脂の使用量が少ないことを意味します
- ③2皿分×4袋入りの小分け仕様のため、食べる分だけを調理することができます。

▼パウダールウ総合サイト（8月10日更新予定）

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



《わたしのカレー 中辛》 パッケージリフレッシュ

丁寧に炒めた玉ねぎの甘みと、チキンとビーフの特製ブイヨンのコクを活かしました。花椒の爽やかな香りを隠し味にした、飽きのこないカレーです。

《クリームシチュー》 パッケージリフレッシュ

3種の部位（丸鶏、がら、もみじ）を使った特製のチキンブイヨンに、丁寧に仕立てたホワイトソースを合わせました。“優しくもコク深い”ほっとするおいしさです。

《デミグラスシチュー》 パッケージリフレッシュ

ビーフとチキンのブイヨンに、赤ワインやバターを合わせました。苦みや酸味を抑え、コクがありながらもまろやかな味わいです。牛肉だけでなく、豚肉や鶏肉でもおいしくお召し上がりいただけます。

《トマトのハヤシ》 パッケージリフレッシュ

2種類のトマト素材で、煮込んだ甘みとフレッシュな酸味をバランスよく表現しました。ハーブを使うことで大人も食べ飽きない味わいに仕上げています。

・料理を楽しむアレンジレシピ

栗原はるみ考案のアレンジレシピは70種類以上。商品の内袋にレシピを記載しているほか、ブランドサイトでもご紹介しています。パッケージ縦型面の2次元コードからブランドサイトにアクセスできます。

▼栗原はるみ共同開発シリーズ ブランドサイト（8月10日更新予定）

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

パッケージの縦型面に
2次元コードを記載



ソースとして使うアレンジとおすすめのレシピ（一例）

パウダールウをお湯で溶いて、牛乳やバルサミコ酢などの調味料と合わせることで、幅広い料理に使えるソースが簡単に作れます。ソースの作り方は内袋に記載しています。



左から、「わたしのカレー」で作るカレーソースを使った「紙カツカレー」

「クリームシチュー」で作るクリームソースを使った「スクランブルエッグ クリームソース」

「デミグラスシチュー」で作るデミグラスソースを使った「目玉焼きハンバーグ デミグラスソース」

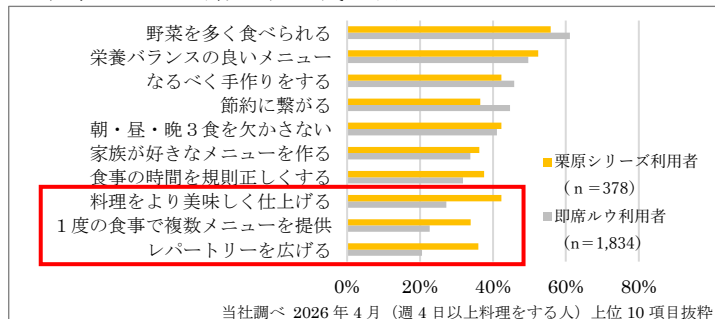
「トマトのハヤシ」で作るトマトクリームソースを使った「カリカリチキンのトマトクリームソース」

■リフレッシュの背景

・シリーズ購入者の料理へのこだわりに着目

栗原はるみ共同開発シリーズの購入者は、即席ルウの購入者全体と比較して、料理の完成度や献立のメニュー数へのこだわり、レパートリーを増やす意欲が高くなっています。本シリーズを使用したアレンジレシピを提案することで、利用シーンのさらなる拡大の可能性があります。

○栗原シリーズ購入者の食志向



・商品仕様

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



栗原はるみならではの味わいを活かした使い方を訴求することで、料理にこだわるお客さまのニーズに応え、パウダールウの利用機会の拡大を図ります。