

**名店の味わいにこだわって25周年
愛され続けるイタリアン 銀座「ラ・ベットラ」監修**

**予約でいっぱいの店のパスタソース
「ボロネーゼ」「クリーミーボロネーゼ」
「ポモドーロ」「アラビアータ」
「カルボナーラ」「ボンゴレビアンコ」
「いかすみソース」「うにのクリームソース」**
2月9日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、東京・銀座「ラ・ベットラ」のオーナーシェフ落合務氏のこだわりの味作りを再現したパスタソース「予約でいっぱいの店」シリーズの既存8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2月9日
- ・商品仕様 : 最終頁に記載

■商品の特徴

・名店監修の価値をさらに追求

「予約でいっぱいの店」シリーズは、イタリアンの名店「ラ・ベットラ」の味わいと落合シェフの知恵を惜しむことなく詰め込んだパスタソースです。2026年に発売25周年を迎えるにあたり、味わいのブラッシュアップとともに、白を基調とした華やかなパッケージに刷新しました。

《ボロネーゼ》 味わいリフレッシュ

じっくり焼いた挽肉を完熟トマトと赤ワインで煮込み、チーズのコクと肉の旨みがしっかりと感じられる味わいに仕上げました。牛挽肉と豚挽肉を組み合わせることで、牛肉のコクと豚肉の甘みが重なり、より深みのある味わいにしました。

《クリーミーボロネーゼ》 味わいリフレッシュ

完熟トマトと赤ワインで煮込んだボロネーゼソースに北海道産生クリームを加えた、コク深い味わいです。牛挽肉と豚挽肉を使用することで、牛肉の旨みに豚肉のまろやかな甘みが加わり、さらに深みのある味わいにしました。

《ポモドーロ》 味わいリフレッシュ

トマトと香味野菜のバランスを見直し、イタリア産完熟トマト^{※1}の濃厚さをより感じる味わいに仕上げました。

※1 イタリア産トマト 29%使用（原材料のトマトに占める割合）

《アラビアータ》 味わいリフレッシュ

イタリア産完熟トマト^{※2}に、食欲をそそるにんにくの香りと唐辛子の辛みを効かせた、あとを引く味わいです。トマト原料の配合を見直し、にんにく感をアップすることで、トマトの濃厚さやローストガーリックの風味をより一層豊かに感じられるようにしました。

※2 イタリア産トマト 39%使用（原材料のトマトに占める割合）

《カルボナーラ》 味わいリフレッシュ

濃厚な卵に、2種類のチーズ（パルミジャーノ・レッジャーノ、ペコリーノ・ロマーノ^{※3}）のコクとパンチェッタの旨みが引き立つ奥深い味わいに仕上げました。ソースの濃厚さを高め、口あたりをよりなめらかに整えました。

※3 パルミジャーノ・レッジャーノ 26%、ペコリーノ・ロマーノ 5%使用（原材料のチーズに占める割合）

《ボンゴレビアンコ》 味わいリフレッシュ

大粒あさりの旨みを芳醇なシャルドネワインとバターで引き立てた、あさりのおいしさが口いっぱいに広がる味わいです。ソースの量を増量し、あさりの旨みをしっかり感じられるようにしました。

《いかすみソース》 味わいリフレッシュ

風味豊かないかすみのおいしさを完熟トマトの酸味とにんにくの旨みで引き立て、深みのある味わいに仕上げました。にんにくやいかの旨みを強化することで、より濃厚な味わいにしました。

《うにのクリームソース》 味わいリフレッシュ

厳選したうにの旨みを北海道産生クリームとにんにくで引き立てた、濃厚で深みのある味わいです。にんにくの風味を追加することで、より一層メリハリのあるソースに仕上げました。

・監修店「ラ・ベットラ」（東京 銀座）について

1997年、本場イタリア料理の真髄を味わってもらうために現在の本店（銀座）の場にお店を構え、オープンするやいなや、お店は「予約でいっぱいの店」と呼ばれるほどの人気店となりました。旬の食材にこだわって一皿一皿を丁寧に仕上げた料理は、長年訪れた人の舌を楽しませ続けています。

▼ 「予約でいっぱいの店」ブランドサイト（2月9日更新予定）

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



落合務 シェフ

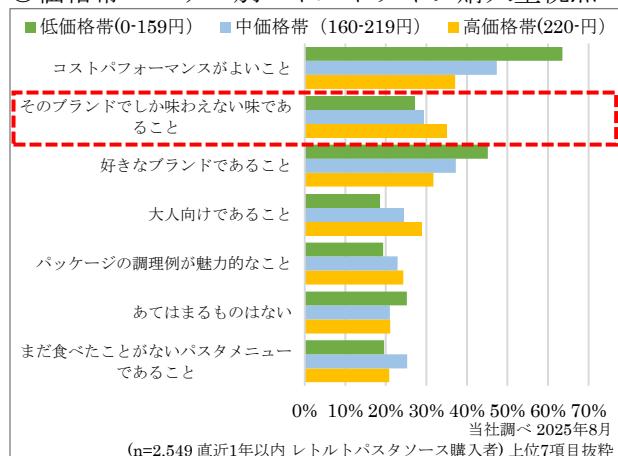
東京・銀座 ラ・ベットラ・ダ・オチアイのオーナーシェフ
日本イタリア料理協会名誉会長

■リフレッシュの背景

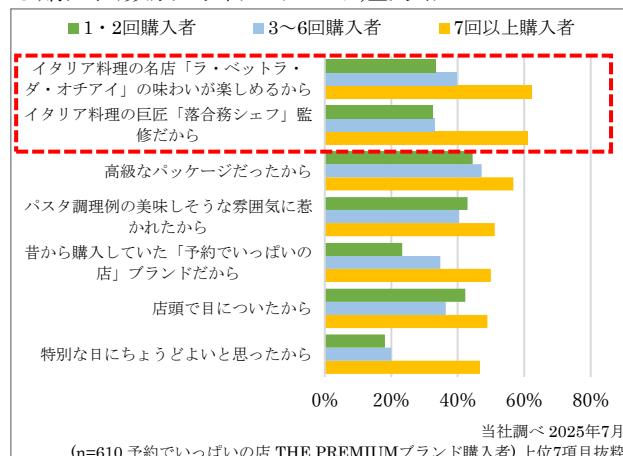
・「予約でいっぱいの店」ブランドならではの価値を研磨

高価格帯のレトルトパスタソースには、そのブランドならではの本格的な味わいや特別感といった価値が求められています。また、「予約でいっぱいの店」シリーズは、「ラ・ベットラ」の落合務シェフ監修による確かなおいしさで、自宅にいながら名店の味わいを楽しめる点が支持されています。

○価格帯ユーザー別レトルトタイプ購入重視点



○購入回数別 予約ブランド魅力点



・商品仕様

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
予約でいっぱいの店のボロネーゼ	139g	6×6	310 円
予約でいっぱいの店のクリーミーボロネーゼ	135g		
予約でいっぱいの店のポモドーロ	149g		
予約でいっぱいの店のアラビアータ	150.1g		
予約でいっぱいの店のカルボナーラ	130g		
予約でいっぱいの店のボンゴレビアンコ	110.3g		
予約でいっぱいの店のいかすみソース	120g		
予約でいっぱいの店のうにのクリームソース	115g		

「名店のこだわりの味を手軽に楽しめる」という魅力をさらに磨き上げることで、より多くのお客さまに選んでいただけるブランドとしての進化を目指します。