

たっぷりサイズで愛されて 20 年  
絞りやすく、おいしさ長持ち

チューブ調味料  
「お徳用」シリーズ 既存 10 品  
3 月 2 日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、本年で発売 20 周年となる大容量サイズのチューブ調味料「お徳用」シリーズの既存 10 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 3 月 2 日
- ・商品仕様 : 最終頁に記載

## ■商品の特長

### ・チューブ調味料市場売上 No.1※1 ブランド

通常のチューブ調味料 4 本分のサイズの「お徳用」シリーズは、調理にたっぷり使用できる使いやすさと、コストパフォーマンスの高さが支持され、チューブ入り香辛料市場 No.1※1 ブランドへと成長しました。パッケージに「売上 No.1」を明記し、ブランド価値を強化したデザインにリフレッシュしました。

※1 インテージ SRI+ チューブ入り香辛料市場 2024 年 10 月～2026 年 9 月累計販売金額



### 《おろし生わさび》 パッケージリフレッシュ

わさびの自然な色味を追求するとともに、本わさびの爽やかな香りにこだわりました。

### 《ねりからし》 パッケージリフレッシュ

からしの自然な風味、まろやかな辛み、豊かな香りが楽しめます。

### 《おろし生しょうが》 パッケージリフレッシュ

しょうが特有の鮮やかな色味と、爽やかさを感じる味わいが特徴です。

### 《みじん切り生しょうが》 パッケージリフレッシュ

風味が飛びにくく、食感もお楽しみいただけるみじん切りタイプのしょうがです。生姜焼きなどの炒め物におすすめです。

### 《おろし生にんにく》 パッケージリフレッシュ

にんにくの自然な風味、豊かな旨み、力強い香りが楽しめます。

### 《みじん切り生にんにく》 パッケージリフレッシュ

にんにくの豊かな風味と食感をお楽しみいただけるみじん切りタイプのにんにくです。炒め物やパスタにおすすめです。

### 《梅肉》 パッケージリフレッシュ

紀州産南高梅の梅干しを 100%※2 使用し、種を取り除いた梅肉です。原材料は梅と塩のみで、素材本来の味わいが楽しめます。 ※2 原材料の梅に占める割合

### 《もみじおろし》 パッケージリフレッシュ

大根おろしの爽やかさに、赤唐辛子の刺激적인辛みと鮮やかな赤色が引き立つもみじおろしです。国産大根を 100%※3 使用しました。 ※3 原材料の大根に占める割合

### 《柚子こしょう》 パッケージリフレッシュ

柚子の爽やかな香りと、青唐辛子のピリッとした辛みが特徴です。国産柚子を 100%※4 使用しました。 ※4 原材料の柚子に占める割合

### 《つぶ入りマスタード》 パッケージリフレッシュ

マスタードの芳醇な風味とまろやかな辛み、プチプチとした食感が楽しめます。

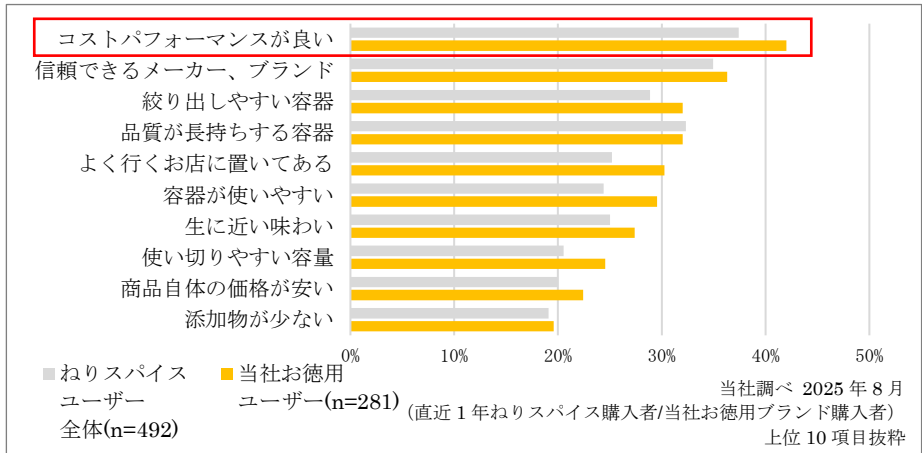
## ■リフレッシュの背景

### ・「お徳用」シリーズのさらなる需要拡大の可能性

大容量サイズのねりスパイスは、しょうが、にんにくなどの生鮮食材の代替として使用シーンが拡大しています。

近年では、物価高や簡便調理ニーズの高まりを背景に、コストパフォーマンスを重視するお客さまから支持を集め、需要が拡大しています。

○ねりスパイスの購入重視点



■「お徳用」シリーズのこだわり

「お徳用」シリーズは 2006 年の発売以来、品質をより生鮮に近づける改善や、パッケージの改良に継続して取り組んできました。

2018 年には、チューブ入り香辛料で日本初となる「二重構造容器」を採用した「おいしさ長持ちチューブ」を開発。中身を空気に触れにくくすることで、開封後も素材のおいしさが長持ちするとともに、底部の形状を改良し、より絞り出しやすくしました。

▼こだわり満載！チューブのひみつ

[https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/tuber\\_style/secret/](https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/tuber_style/secret/)



・商品仕様

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
お徳用おろし生わさび	175g	5×8	370 円
お徳用ねりからし			
お徳用おろし生しょうが	160g		
お徳用みじん切り生しょうが	155g		
お徳用おろし生にんにく	175g		
お徳用みじん切り生にんにく			
お徳用梅肉	160g		570 円
お徳用もみじおろし			370 円
お徳用柚子こしょう			
お徳用つぶ入りマスタード	175g		



パッケージを刷新し、市場 No.1 ブランドとしての価値を強化することで、  
さらなる利用喚起を図るとともに、市場活性化を目指します。