

手頃な食材で名店の味わいを
炒めるだけでごはんが進むボリュームおかず

町中華 合わせ調味料
「豚きのこ炒めの素」「あまから肉炒めの素」
2月9日 新発売
既存7品 リフレッシュ

NEW



NEW



エスビー食品株式会社は、古くから地域に愛され続ける、中華料理中心の大衆食堂の味わいを再現した「町中華」シリーズの合わせ調味料から、「豚きのこ炒めの素」「あまから肉炒めの素」を新発売し、既存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 : 2026年2月9日
- 商品仕様 : 最終頁に記載

■商品の特徴

・シリーズの魅力を表現したパッケージに刷新

商品名と味わいの特徴をわかりやすく表示し、さらに出来上がりの写真をパッケージの中心に大きく掲載することで、ブランドの特徴でもある、料理のボリューム感を表現したパッケージにリフレッシュしました。

▼「町中華」シリーズ ブランドサイト

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



《豚きのこ炒めの素》 新発売

ごま油の香ばしさをまとったオイスターソースベースの餡に、ほんのりと香るホワイトペッパーが食欲を刺激する味わいです。

豚バラ肉、しめじ、青菜をフライパンで7分炒めるだけで完成します。

・監修店「生駒軒芝店」(東京 芝公園)について

昭和43年創業。昭和期の町中華を支えた「生駒軒」グループの一店で、芝公園・大門エリアで愛されている老舗です。

名物の「しめじうま煮」はお客様からの注文が多い、人気メニューです。



《あまから肉炒めの素》 新発売

大勝軒で長年受け継がれる秘伝のチャーシューダレに豆板醤とにんにくを加えた、濃厚で甘辛く、ご飯が進む味わいです。

豚バラ肉、玉ねぎ、ピーマンをフライパンで7分炒めるだけで完成します。

・監修店「お茶の水、大勝軒」(東京 神保町)について

現在は「つけ麺」が有名な大勝軒ですが、創業当時は中華料理店でした。

「復刻版肉炒め」は、当時の味わいを知る店主の監修によって復刻されたメニューです。



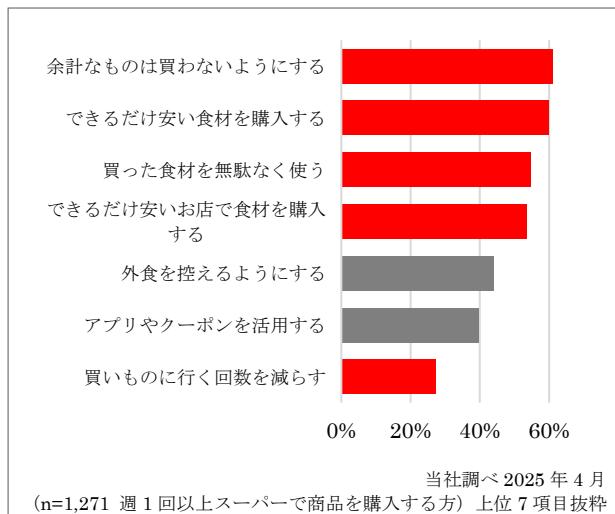
■商品化背景

・節約意識と「町中華」シリーズの親和性

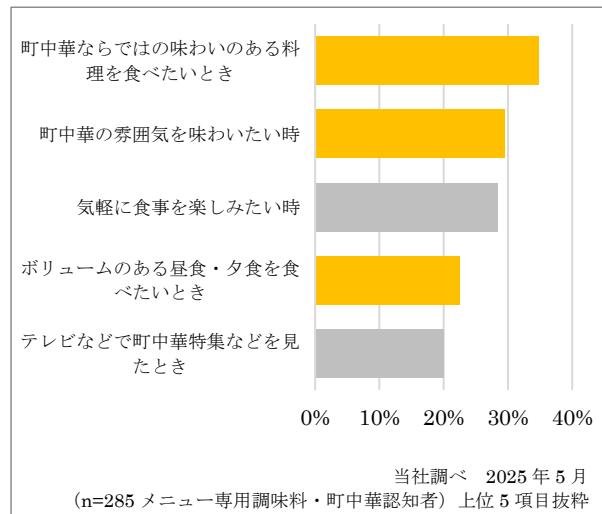
物価高が続くなか、家庭での調理シーンにおいては、できるだけ安い食材を購入する、無駄なく使い切るといった意識が高まっています。

こうしたなか、お店の味・雰囲気を楽しみたい時や、ボリュームのある食事を食べたい時に利用する方が多い「町中華合わせ調味料」は、身近な食材で特別感や満足感のあるメニューを作ることができるブランドとして、さらなる市場浸透の可能性があります。

○食に対する節約意識について



○「町中華」を食べたいシーン



・商品仕様

品名	内容量	荷姿	希望小売価格（税別）
町中華 肉ニラ玉の素	64g	10×6	200円
町中華 肉野菜炒めの素			
町中華 台湾肉もやしの素			
町中華 にら豚の素			
町中華 豚ばらキャベツの素			
町中華 スタミナ豚キャベツの素			
町中華 やみつき鶏もやしの素			
町中華 豚きのこ炒めの素			
町中華 あまから肉炒めの素			

商品の魅力をわかりやすく表現したパッケージと、新メニューの追加により、「町中華」合わせ調味料シリーズの利用機会のさらなる拡大を図ります。