

町中華ならではの“熱狂感”を味わおう！
オズワルドが動画で魅力を語る

「町中華」シリーズ 総合プロモーション
3月16日スタート



エスビー食品株式会社は、昭和から続く大衆的な中華料理店秘伝の味が手軽に楽しめる「町中華」シリーズの総合プロモーションを実施します。

■プロモーションの概要

《インタビュー動画、ウェブ記事》

町中華好きとして知られる人気芸人・オズワルドを起用し、町中華の魅力を熱く語るインタビュー動画とウェブ記事を公開します。インタビューでは、コンビ結成当初から通い続けてきた渋谷の名店「兆楽」にまつわるエピソードをはじめ、当社が2026年2月に発売した兆楽監修の新商品「町中華 ルーチン飯」について語っています。さらに、「町中華」シリーズを実際に味わった感想や、町中華と芸人の世界に共通する“熱狂感”をテーマにしたコメントなど、オズワルドならではの視点で町中華の奥深い魅力をお届けします。

- ・インタビュー動画、ウェブ記事

NewsTV URL : <https://news-tv.jp/ct/16962755>

配信期間 : 3月16日～5月8日



《ウェブCM》

「町中華は、熱狂だ。」をコンセプトに、店主のダイナミックな調理シーンや店内に漂う独特の活気を通して、町中華ならではの“熱狂”を表現しました。さらに、満足そうに食事を楽しむ姿を通じて、思わずご飯がすすむ味わいを臨場感たっぷりに描きました。

後半では、店主が料理を提供するシーンを印象的に用いることで、町中華の名店の味わいをご家庭でも手軽に楽しめるという本シリーズの魅力を伝えます。

視聴はこちら：<15秒> <https://youtu.be/x2dovBYRyo4>

<30秒> https://youtu.be/qoESf_3NQx0

配信期間：2026年3月16日～



《Xキャンペーン》

新商品の発売を記念して、「エスビー食品 町中華 新商品発売記念キャンペーン」を実施します。抽選で31名さまに「町中華シリーズ全12種&新監修店ロゴ入りグラス3種類」をプレゼントします。さらに当選者の中から1名さまには、賞品に加えて特典として「オズワルド サイン入りポストカード」をお届けします。

・応募期間：2026年3月16日～4月15日 23:59

・応募方法：

手順1：エスビー食品公式 X (@sbfoods_jp) をフォロー

URL：https://x.com/sbfoods_jp

手順2：キャンペーン投稿を引用リポスト

※ご自身のアカウントは必ず公開設定にしてください。

フォロー&リポストで
抽選で31名にこちらの豪華景品が当たる!

①商品全12種セット ②新監修店ロゴ入りグラス3個セット

当選者のうち1名さまにはオズワルドサイン入りポストカード付き

※イメージ

■「オズワルド」プロフィール



写真左：畠中悠（はたなかゆう）
写真右：伊藤俊介（いとうしゅんすけ）

吉本興業所属。2014年結成。ツッコミ担当の伊藤俊介とボケ担当の畠中悠からなるお笑いコンビ。

東京の正統派漫才師として数々の賞レースで結果を残している。

ABC「M-1グランプリ」では2019年～2022年4年連続決勝進出。

2021年「第42回ABCお笑いグランプリ」優勝。

漫才のみならず、メディア方面でも多数レギュラー出演中。

NTV「乃木坂スター誕生！SIX」やチバテレビ「東京オズワルドランド」、札幌テレビ「道産人間オズブラウン」、LuckyFM 茨城放送

「レバレッジズ presents MUSIC COUNTDOWN 10&10」、MBS

ラジオ「えびちゅう☆なんやねん」JFN「オズワルドのひげこんぶ」

NHKラジオ「らじらー！サンデー」など。

■2026年2月発売の新商品について

レトルトどんぶり <ルース飯>

鶏がらベースの特製とろみ餡がご飯にしっかり絡む、満足感のある一品です。柔らかな豚肉と細切りたけのこを加え、旨みのある餡にしょうがと醤油の香りが調和した味わいに仕上げました。ご飯はもちろん、醤油ラーメンにかければ、お店の人気メニュー「ルースラーメン」も楽しめます。

・監修店「兆楽」(東京 渋谷)について

昭和30年創業の老舗町中華で、看板メニュー「ルース炒飯」をはじめ多くの人気料理で長く支持され、今も幅広いファンに親しまれています。



合わせ調味料 <豚きのこ炒めの素>

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」はお客さまからの注文が多い、人気メニューです。



合わせ調味料 <あまから肉炒めの素>

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。



■「町中華」シリーズについて

シーズニングから合わせ調味料、レトルトどんぶりまで幅広い商品展開で、町中華の世界観をお楽しみいただけます。

▼「町中華」ブランドサイト

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



人気芸人へのインタビューを活用した臨場感あるプロモーションにより、町中華シリーズの“名店の深みのある味わい”を分かりやすくお伝えします。