

<累計販売食数 1,800万食※突破のロングセラー商品>

レストランの本格的な味を自宅で手軽に再現  
たまねぎ増量&3種のオニオンでさらにおいしくなった

## 「オニオングラタンスープ」リニューアル

全国のコストコにて11月25日(月)より発売

この度、ピルボックスジャパン株式会社(代表取締役社長: 栖原徹/所在地: 東京都港区)ではフリーズドライ製法の「オニオングラタンスープ」をリニューアルし、2019年11月25日(月)より全国のコストコで発売します。本製品は、3種の異なる仕込みを施したオニオン(「じっくり炒めたオニオン」「カリカリに揚げたオニオン」「ソテーしたオニオンペースト」)を贅沢に使用し、より高級感ある芳醇な味わいを実現、レストランで提供される本格的なオニオングラタンスープの味を自宅で手軽にお楽しみいただける商品です。



## ■「オニオングラタンスープ」とは？

「レストランの本格的な味のオニオングラタンスープが、自宅で手軽に食べたい」というひとつのアイデアから生まれ、2011年に販売を開始しました。炒めタマネギと揚げタマネギの2種類のオニオンを使っていること、フランスパンが別添でついていること、ロイヤルブルーのパッケージ色の3つを基本にし、繰り返しレシピのバージョンアップをしてきました。共働き世帯を中心に、手間のかからない本格的なスープとして、忙しい朝のスタート、ランチのお供、夕食のプラス1品に好評をいただいております、累計販売食数1,800\*万食を突破しました。

※2019年8月末現在

## ■商品特長

### 1、こだわりのトリプルオニオン

炒めタマネギ、揚げタマネギ、さらにはソテーオニオンペーストの3種の異なる仕込みを施したオニオンを贅沢に使用し、たまねぎの風味やコクを最大限に引き出しました。総オニオン量も従来品に比べ6%アップしました。

### 2、フリーズドライ製法

フリーズドライ製法とは「凍らせたまま乾燥させる技術」です。お湯を注ぐだけで、簡単で、作りたての美味しさが味わえます。常温で長期保存が可能で、軽いので持ち運びにも便利です。

### 3、パンづくり

スープの素にフランスパンが乗っています。そのフランスパンには、チーズフォンデュに使われるエメンタールチーズと、「チーズの女王」と呼ばれるクリーミーでコクのあるグリュイエールチーズの2種類を使い、より深みのある味を実現しました。

## ■「オニオングラタンスープ」商品概要

商品名	オニオングラタンスープ
内容量	145g (14.5g×10袋)
標準小売価格	オープン価格
発売日	2019年11月25日
製品特長	3種の異なる仕込みを施したオニオンを贅沢に使用した芳醇なスープです。グリュイエールチーズの2種のチーズをのせて、こんがり焼いたフランスパン付き。
ターゲット	30～50代の幅広い男女

賞味期限	18 ヶ月
お召し上がり方	カップに中身（スープ）をいれ熱湯 160～180cc を注ぎ、最後にパンをのせ、スプーンでよくかき混ぜてお召し上がりください。
栄養成分表示 1 袋 (14.5g) あたり	エネルギー：62kcal、タンパク質：1.4g、脂質：2.8g、炭水化物：7.9 g、食塩相当量：2.1g

#### ■会社概要

社名：ピルボックスジャパン 株式会社

本社所在地：東京都港区北青山 3-11-7 Ao ビル 13F

代表取締役社長：栖原 徹

設立：2002 年 7 月 10 日

事業内容：自社企画・開発の健康食品、機能性表示食品、化粧品メーカー事業 / 海外有名ブランドの日本総代理店事業

URL：[www.pillboxjapan.com](http://www.pillboxjapan.com)

<お問い合わせ先>

ピルボックスジャパン株式会社広報担当：小西

TEL： 03-6804-2922（直通） / FAX： 03-6804-2921