

青空ゴチ飯ブランド「DELBE」誕生！ アイビック食品が“青空メシ”をもっと美味しく楽しくします！ 4月27日より随時販売開始

拝啓 時下益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

たれ・だし・スープ・惣菜を製造するアイビック食品株式会社（本社：札幌市東区 代表取締役：牧野克彦）は、青空ゴチ飯ブランド「DELBE（デルベ）」を立ち上げ、2022年4月27日より順次商品を販売していくことをお知らせいたします。

テーマは「北海道の青空メシを、ちょっと贅沢に。」。昨今のアウトドア人気を考慮し、壮大な自然や豊富な食材を持つ北海道という土地を活かして、青空メシ（アウトドアをはじめとした屋外での食事）をより楽しんでもらいたいという想いから生まれたブランドです。

未だ新型コロナウイルスの影響が続くなか、密を避けられるアウトドアの人気は高く、一大ブームとなっています。これから本格始動するアウトドアシーズンに合わせ、この時期に発表させていただき運びとなりました。本リリースで発表したラインナップだけではなく、随時新商品を開発・発売していく予定でございます。

是非貴社にてお取り扱い検討をよろしくお願い致します。

敬具

【概要】

●ブランド名：青空ゴチ飯 DELBE（デルベ）※「出よう」の北海道弁「出るべ」が由来。“外に出よう”の意。

●商品ラインナップ：詳細は別紙PDF資料に記載

（販売中）

- ・どんなときもシリーズ：「どんなときもカレー（15種/レトルト）」「どんなときもスパイス（2種/粉末）」
- ・ご褒美メスティン飯：「骨付き鶏肉とゴロゴロ具材の炊き込みご飯」「牛肉とコーンのスパイシーなペッパーライス」（レトルト）
- ・こだわり調味液：「燻だし」（液体）
- ・贅沢ミールキット：「イカ墨リゾット」「じゃがもっちゲ」（冷凍）
- ・あおぞらスープ：「クリーミー海老ビスク」（冷凍）

（今後販売予定）

- ・北海道ごちソース：「バーベキューソース」「ガーリック&バジルソース」「メキシカンチリソース」（液体）
- ・GOCHI缶：「北海ごちそうアヒージョ（つぶ）」（レトルト）
- ・リッチマスタード：「粒マスタード」「粒ハニーマスタード」「粒わさびマスタード」

●ターゲット層：20～40代の男女、未経験者も含むアウトドアライト層～中堅層まで幅広く

●商品特徴：「北海道素材を贅沢に使用する」「メインの食材を規格外の量にする」などで『ごちそう感』を表現

■販売店舗

- ・コルソ札幌（札幌市手稲区富丘3条4丁目11-1）<https://corso-sapporo.com>（一部商品販売中）
- ・道の駅『ぐるっとパノラマ美幌峠』<https://hokkaido-michinoeki.jp/michinoeki/2502/>（4/21～一部商品販売）
- ・オンラインショップ『IBICFOODSSHOP』（<https://ibicshop.com>）（一部商品販売中）

※「贅沢ミールキット」「あおぞらスープ」は冷凍自動販売機にて4/27より販売（アイビック食品に設置）

※2022年5月以降、新商品順次販売開始 ※今後、全道・全国の小売店などで販売予定

■素材

画像や資料などご希望であればメールにて送付致します。

※商品名やパッケージは全て仮のものです。予告なく変更になる場合がございます、ご了承ください。

■特設サイト：<https://delbe.jp>（サイト準備中）

問い合わせ窓口

お問い合わせ先：アイビック食品（株）（<http://ibic.info>）

TEL：011-788-7711（担当：渡辺）m-watanabe@ibic-sap.co.jp

青空ゴチ飯ブランド

DELBE

北海道の青空メシを、ちょっと贅沢に。

壮大な自然やキャンプフィールドを持つ北海道。

だからこそ屋外で食べる「青空メシ」をもっと楽しんでほしい。

キャンプを始めたばかりのあなたも、おうちでアウトドア気分を味わいたいあなたも。

青空の下で食べるご飯をちょっとだけ贅沢にしてみませんか？

アイビック食品は『青空ゴチ飯ブランド“DELBE”（デルベ）』を提案します。

ブランド名：青空ゴチ飯 DELBE（デルベ）※「出よう」の北海道弁「出るべ」。“外に出よう”の意

キャッチコピー：北海道の青空メシを、ちょっと贅沢に。

コンセプト：北海道における青空メシ（アウトドアをはじめとした屋外での食事）をより楽しんでもらうための、すこしだけ贅沢な「青空ゴチ飯」

ターゲット層：これからアウトドアを始めたい層から、アウトドアライト～中堅層まで幅広く
コアターゲット：20代後半～40代前半の男女
（※アウトドア飯ではあるが家でも楽しめる商品）

商品特徴：メインの食材を規格外の量にするなどの「極端さ」
北海道素材を使用するなどの「贅沢さ」で“ごちそう感”を表現

価格帯：“ごちそう感”優先で競合より多少アッパーな価格も検討

販路：アウトドア店舗やアッパー層向けの食品販売店、ほかECサイトなど

デザイン：“ごちそう感”“ハレ感”を感じられる、洗練されていながらもどこか温かみのあるデザイン



どんなときも シリーズ

「キャンプで食べる料理はどんなときも美味しい」を
テーマに開発した、様々なシーンで楽しめるシリーズ。



15 LINE
UP

どんなときもカレー donnatokimo curry

ビーフ/甘口/チーズ/グリーン
バターチキン/トマトクリーム
レモンクリーム/ブーパッポン
豆/エビだし/和風/スパイシー
ジンジャー/ガーリック/ハバネロ

【量目】各180g 【参考上代】540円(税込)
※レモンクリーム・ブーパッポンは648円(税込)
【賞味期限】550日 【入数】12
※常温/レトルトパウチ



2 LINE
UP

どんなときもスパイス donnatokimo spice

・ブレーン
【量目】100g
・バジル&オニオン
【量目】80g

【参考上代】810円(税込)
【賞味期限】550日 【入数】8
※常温/瓶

贅沢ミールキット シリーズ

「ちょっとだけラクしたい!」
という人のお手軽ミールキット。



2 LINE
UP

・イカ墨リゾット
【量目】300g 【参考上代】850円(税込)
・じゃがもちゲ
【量目】400g 【参考上代】640円(税込)
【賞味期限】365日 【入数】6
※冷凍/ナイロンパウチ (アソート)

あおぞらスープ シリーズ

広い空の下で飲みたい
ちょっぴり贅沢なスープ。



1 LINE
UP

・クリーミー海老ビスク
【量目】160g×2袋 【参考上代】730円(税込)
【賞味期限】365日 【入数】12
※冷凍/ナイロンパウチ

COMING SOON

GOCHI缶 シリーズ

北海道素材を贅沢に使用した
ちょっとリッチなごちそう缶詰。



1 LINE
UP

・北海ごちそうアヒージョ (つぶ)
【量目】180g 【参考上代】961円(税込)
【賞味期限】550日 【入数】24
※常温/缶詰



北海道の青空メシを
ちょっと贅沢に。

こだわり調味液 シリーズ

これ一本で燻製の下味が簡単に。
燻製師監修のソミュール液。



1 LINE
UP

・燻だし
【量目】300ml
【参考上代】862円(税込)
【賞味期限】270日 【入数】12
※常温/PETボトル

ご褒美メスティン飯 シリーズ

キャンプギアブランドと共同開発した
ゴロゴロ具材の「メスティン専用」炊き込みご飯の素。



2 LINE
UP

・骨付き鶏肉とゴロゴロ具材の炊き込みご飯
【量目】300g
・牛肉とコーンのスパイシーなベッパライス
【量目】250g
【参考上代】各756円(税込) 【賞味期限】365日 【入数】9
※常温/レトルトパウチ

COMING SOON

北海道ごちソース シリーズ

北海道素材のちょっと贅沢なソース。
アウトドアに便利なアレンジレシピも。



3 LINE
UP

・バーベキューソース
・ガーリック&バジルソース
・メキシカンチリソース

【量目】各200ml 【参考上代】各648円(税込)
【賞味期限】270日 【入数】12
※常温/鮮度保持ハクリボトル

COMING SOON

リッチマスタード シリーズ

アウトドアメニューがちょっとリッチに。
アレンジも可能な贅沢マスタード。



3 LINE
UP

・粒マスタード
【参考上代】486円(税込)
・粒ハニーマスタード
【参考上代】648円(税込)
・粒わさびマスタード
【参考上代】540円(税込)

【量目】各100g 【賞味期限】180日 【入数】24
※常温/スタンドパウチ

※パッケージ・商品名は仮のものです。予告なく変更する可能性があります。