

スプレッドで楽しむ本格的パーティーメニュー
「いつもと違うね！」って言わせたい！

「FAUCHON THE SPREAD
トリュフ&マッシュルーム デュクセル」
「FAUCHON THE SPREAD
スモーク&ダイス アトランティックサーモン」
2月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、「FAUCHON THE SPREAD トリュフ&マッシュルーム デュクセル」と「FAUCHON THE SPREAD スモーク&ダイス アトランティックサーモン」を新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2018年2月12日
- ・お客様からの問合せ先 : 0120 (120) 671

・商品仕様 :

品名	内容量	形態	荷姿	希望小売価格(税別)
FAUCHON THE SPREAD トリュフ&マッシュルーム デュクセル	100g	化粧箱入りビン	6×1	950円
FAUCHON THE SPREAD スモーク&ダイス アトランティックサーモン				

■商品の特徴

・おもてなしの一皿を手軽に！

近年拡大しているホームパーティーや家飲みなどで、手軽に高級感のあるおもてなしを楽しめるスプレッドです。スライスしたバゲットやクラッカーにあわせるのはもちろんのこと、料理への応用もでき、本格的な味わいの一皿を作ることができます。

また、化学調味料に頼らない味づくりを実践。世界の美食ブランド「FAUCHON」のシェフ監修の味わいを楽しめる一品です。

<トリュフ&マッシュルーム デュクセル*>

ダイスカットで食感を残したマッシュルームをじっくりソテーし、香り豊かなトリュフと、フランス料理で定番のハーブ「エシャロット」を加えることで、香りと味わいを付与しました。クリームチーズも合わせ、トリュフの香り高い濃厚な一品に仕上げました。

*デュクセル：マッシュルームと香味野菜のソースのこと

【おすすめアレンジ】 オムレツやソテーした肉のソース

<スモーク&ダイス アトランティックサーモン>

刺身として食べられるほど新鮮なアトランティックサーモンをダイスカットし、スモークしたアトランティックサーモンのペーストと合わせました。そこにクリームチーズと、サーモンと相性抜群のディルを加え、濃厚な中にもアクセントを加えました。

【おすすめアレンジ】 パスタやリゾットのソース

・美粧性のあるパッケージ

FAUCHONの世界観を表すデザインで、味だけでなく目でも楽しめる仕上がり。

またカートンにブランドサイトへ誘導する検索窓を記載し、アレンジレシピを提案いたします。

■商品化背景

・FAUCHON とエスビー食品の融合

FAUCHONブランドが持つ「高級感」「ファッションブル性」とエスビー食品の持つ「スパイス&ハーブへの知見」を融合した高付加価値商品をご提案します。

・外食メニューを自宅で楽しもう

近年人気が高まりつつある「スプレッド」。外食シーンでおなじみのメニューを、ホームパーティーなどで手軽に楽しむことができます。

■世界の美食ブランド「FAUCHON」



1886年創業。

パリのマドレーヌ広場に本店を構える美食のトップブランド。

フランスの代表的高級食材店として、伝統を保ちつつも、常に新しい表現を求めて革新を進めています。



美食の街パリの美食家が認める「FAUCHON」ならではのこだわりとエッセンスがあふれる
高級感のあるおもてなしの一品を提案いたします。

●お問い合わせは、エスビー食品（株）広報ユニット まで●
〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1-3-2 八丁堀ハーブテラス
TEL. 03-6810-9790
<http://www.sbfoods.co.jp>