

メニュー専用型フレッシュハーブ商品でおいしく使い切る！  
味も香りも見た目も楽しめる一皿が簡単に作れます。

**S&B フレッシュハーブ「ハーブミックス」シリーズ**  
**「香草チキン用」「ハーブサーモン用」「グリーンポタージュ用」**  
**3月19日 新発売**



エスビー食品株式会社は、フレッシュハーブの新シリーズとして、メニュー専用型「ハーブミックス」シリーズ「ハーブミックス 香草チキン用」と「ハーブミックス ハーブサーモン用」と「ハーブミックス グリーンポタージュ用」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3月19日
- ・お客様からの問合せ先 : 0120 (120) 671
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	形態	県産表示
ハーブミックス 香草チキン用	6g(目安)	5×8	袋	茨城県・三重県ほか
ハーブミックス ハーブサーモン用	3g(目安)			
ハーブミックス グリーンポタージュ用	7g(目安)			

※価格はオープンプライス

## ■商品の特徴

### ・家庭でレストランの味わいを

家庭によくある定番の食材、調味料と合わせて使うことで、本格的なハーブ料理が楽しめるメニュー専用型ハーブミックスです。

また料理に合わせて計量済みなので、フレッシュハーブ初心者や調理が苦手な方でも、簡単にレストランのようなおいしさや、香り、オシャレな出来栄を楽しめます。

### <香草チキン用> 本品のハーブ

ローズマリー



タイム



スイートバジル



本品ではハーブの香りが楽しめるチキンソテーを作ることができます。ローズマリーやタイムなど、加熱調理に向いているハーブで、爽やかな香りづけをします。

仕上げにスイートバジルを散らすことで、フレッシュハーブの彩りをプラスして視覚でも楽しめる一品です。

### <ハーブサーモン用> 本品の使用ハーブ

ディル



イタリアンパセリ



チャービル



本品では生のサーモンをハーブの香りと共に楽しむ冷製メニューを作ることができます。

「魚のハーブ」と言われるディルをベースに、チャービルを合わせました。トッピングにイタリアンパセリを散らすことでサーモンがおしゃれな一品に変身します。

### <グリーンポタージュ用> 本品の使用ハーブ

スイートバジル



ルッコラ



チャービル



本品ではやさしいハーブグリーン見た目と香りが特徴のじゃがいものスープを作ることができます。ペーストやソースにして利用する代表的なハーブのバジルとルッコラを使用し、味のポイントや見た目のアクセントにもなるチャービルをプラスしました。



## ・初めての人も分かりやすい調理手順

パッケージの裏面には、3ステップの調理手順を紹介しております。

フレッシュハーブを使った調理が初めての方や、調理に慣れていない方でも、ハーブを入れるタイミングなども分かりやすく表記しております。

### 作り方の一例(香草チキン)



## ■商品化背景

### ・フレッシュハーブをもっと身近に！

「使い方が分からない…」 「料理上級者じゃないと使いこなせないのでは…」などと、普段の食卓にフレッシュハーブを取り入れることを難しいと感じている方たちに、分かりやすい手順で、「少ない食材」と「常備している調味料」を使用して、普段の食卓に無理なく取り入れていただく方法をご提案します。

### ・試しやすく、また時短調理に便利な賢く使い切れる内容量

「購入しても使い切れないから…」という声にお応えし、使い切れて、試しやすい内容量(2～3人分)です。料理ごとに計量済みの商品のため、調理の時短にも繋がります。レストランのようなメニューを自宅で手軽にお楽しみください。

## ■WEBサイトのご案内

「S&B フレッシュハーブ」サイトでは、フレッシュハーブの種類を始め、基本的な使い方、洗い方のコツ、フレッシュハーブを楽しめるレシピもご紹介しております。

またフレッシュハーブの産地担当者が、ハーブの生産現場に訪問してお話を伺うコラムページもあり、フレッシュハーブの魅力を感じる存分、楽しめるサイトです。

URL <http://www.sbfoods.co.jp/freshherb/>



「ハーブミックス」を通じて、フレッシュハーブの美味しさや手軽さを訴求し  
同時に既存単品ハーブの認知浸透と利用拡大を目指します。

●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>