

手間をかけずに本格的なフレンチのおもてなし
まぶして焼くだけ、混ぜるだけ！

「FAUCHON シーズニング ムニエル」
「FAUCHON シーズニング 卵のミモザサラダ」

8月13日 新発売



エスビー食品株式会社は、「高い品質」と「新たな驚き」をポリシーとするフランスの伝統的食ブランド FAUCHON から「FAUCHON シーズニング ムニエル」、「FAUCHON シーズニング 卵のミモザサラダ」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8月13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	希望小売価格（税別）
FAUCHON シーズニング ムニエル	13g	10×6	130円
FAUCHON シーズニング 卵のミモザサラダ	8g		

■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等で、手軽に高級感のあるおもてなしメニューを楽しめます。スライスしたバゲットやクラッカーにあわせ、普段とはちょっと違う、本格的な逸品に。

<ムニエル> 【フライパンで5分】

たっぷりのレモンの酸味と爽やかなパセリの香りが味の決め手です。カルダモンの清涼感もレモンの風味を引き立てます。

<卵のミモザサラダ> 【混ぜるだけ3分】

マヨネーズを手作りし、マスタードを効かせるのが FAUCHON 流。オニオンとマスタードの旨みを、パセリ、チャイブが引き立てます。

■商品化背景

・食卓では「喜ばれるメニューを一緒に楽しみたい意識」が高い

共働き世代の増加に伴い、家族で食卓を囲む機会が減少する一方、休日等に家族や友人と食卓を囲む際には、「ひと手間かけても、皆に喜んでもらえるメニューを作りたい」という世代が増えています。

・外食メニューを自宅でも楽しみたい

人気が高まりつつある「スプレッド」。「FAUCHON」ブランドが持つ「高級感」「おしゃれ感」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、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。

身近な食材を、世界の美食ブランド「FAUCHON」のエッセンスで
華やかなおもてなしの逸品へ変身させます。

●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>