

みんなの胃袋を掴む新しいシーズニングブランドが登場
家族が喜ぶ家庭の味を提案

「マイレパートリーシーズニング」シリーズ 8月13日 新発売



エスビー食品株式会社は、和洋の 카테고리にとられない日本の新しい食卓メニューを創出する新ブランドとして「マイレパートリーシーズニング」シリーズを新発売します。

■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)
マイレパートリーシーズニング 青じそ鶏つくね	18g	10×6	110円
マイレパートリーシーズニング やわらか鶏チャーシュー	20g		
マイレパートリーシーズニング 鶏肉の柚子こしょう焼き	10g		
マイレパートリーシーズニング 豚の角煮	21g		
マイレパートリーシーズニング 牛肉の山椒しぐれ煮	16g		
マイレパートリーシーズニング 山椒きゅうり	11g		
マイレパートリーシーズニング 蒸し茄子の香味だれ	10g		
マイレパートリーシーズニング ちぎりこんにゃくの炒り煮	18g		

■商品の特徴

・「マイレパートリーシーズンング」シリーズコンセプトについて

和洋などのジャンル、年代を問わない現代日本の家庭の味をお楽しみいただける新シリーズです。

・現代日本の家庭料理を普段使いの食材で簡単調理

「和の香辛料」*を使用し、素材の持ち味を活かしながらアクセントとなる味わい・香り・彩りをバランスよく付与。また、和風調味料を加えることで、惣菜専門店のような本格的な味わいに仕上がります。

*「和の香辛料」…山椒、しょうが、にんにく、青じそ、ごま、ゆず、唐辛子、わさび

《青じそ鶏つくね》

青じその風味と鶏肉の旨みのバランスが取れたジューシーな味わい。

《やわらか鶏チャーシュー》

しょうがとにんにくの味わいに、醤油を加えた厚みのある味わい。

《鶏肉の柚子こしょう焼き》

柚子の爽やかな風味がしっかりと感じられる味わい。

《豚の角煮》

八角がほんのり香る豚の旨みたっぷりの味わい。

《牛肉の山椒しぐれ煮》

しょうがの香りと、ほんのり山椒の辛みと香りを後味に加えた味わい。

《山椒きゅうり》

山椒と花椒の爽やかで華やかな香りが際立つ味わい。

《蒸し茄子の香味だれ》

しそとしょうがの爽やかな香りがきいた味わい。

《ちぎりこんにゃくの炒り煮》

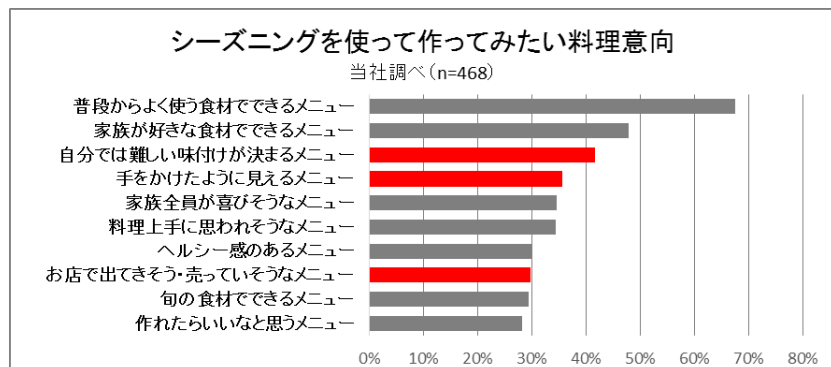
赤唐辛子の辛みと白ごまの香りに鰹（カツオ）だしがきいた味わい。

■商品化背景

・「日々の献立に悩む」「レパートリーが増えない」悩みをスパイスとハーブの力で解決

普段使いの食材や、家族が好きな食材をうまく使いながら、自分で作ることが難しいメニュー、手をかけたように見えるメニュー、お店で出てきそうなメニューを、シーズンングを使って作りたい意向がうかがえます。

お客様の料理意向・メニューの広がりに対応した品ぞろえで、シーズンングの裾野を広げ、利用経験率の拡大を図ります。





既存シーズニングとは一線を画す新ブランドを投入し、
シーズニングの裾野を広げ、メニュー専用シーズニング市場の活性化を図ります。

●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
<https://www.sbfoods.co.jp>