

世界の人気メニューを“旅する気分”楽しめる！

～いろいろな素材と合わせて 簡単・オシャレ
メニュー系シーズニングがさらに充実のラインナップへ！～

「S&B シーズニング」シリーズ 全50アイテムリフレッシュ

「S&B シーズニング ガーリックシュリンプ」

「S&B シーズニング ロミロミサーモン」

「S&B シーズニング ラム肉の香草焼き」

「S&B シーズニング ジャークチキン」

「S&B シーズニング アヒージョ」

～8月15日から 新発売～



エスビー食品株式会社は、拡大を続けるシーズニング市場において、食卓のメニューの幅をさらに広げる「S&B シーズニング」シリーズ全50アイテムを全面リフレッシュし、追加アイテムとして人気の食材を使用した魅力的なメニューの「S&B シーズニング ラム肉の香草焼き」、「S&B シーズニング アヒージョ」、「S&B シーズニング ジャークチキン」、「S&B シーズニング ガーリックシュリンプ」、「S&B シーズニング ロミロミサーモン」を新発売します。

商品の概要

- ・商品(シリーズ)名 : S&B シーズニングシリーズ
- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2016年8月15日(月)
- ・商品仕様 : 最後に記載しております

商品の特徴

- ・売場はまるでライブラリー。身近な材料を使って、簡単・おいしい！S&B シーズニングは、スパイスとハーブを用いた世界の魅力的なメニューを簡便調理で提案するシリーズです。

作ってみたかったおしゃれなメニューが、身近な材料とあわせて簡単に作れる「S&B シーズニングシリーズ」。これまでのわかりやすいイラスト入りの裏面レシピや、ワンポイントアドバイス、調理器具と調理時間はそのままに、上下のふちや背景にもその国をイメージさせるデザインパターンを採用、商品名まわりもそれぞれ特徴的なパネルに変更し、お客様の使用意欲をより高めるパッケージに進化させました。

◎現行デザイン



◎新デザイン



上下のふちに、その国を彷彿とさせるデザインパターン。

背景にもその国をイメージさせるデザインパターン。

商品名まわりもそれぞれ特徴的なパネルに変更。

さらに進化したパッケージで活性化を図ります。

- ・世界のおいしい料理を求めて旅するように楽しむ。そんな思いで国別、エリア別にカラーでグルーピングしています。魅力的な世界のメニューを“旅する気分”で楽しめるシリーズに。

「ビストロツアーズ」、「アジアーツアーズ」、「ダイナーツアーズ」、「ニッポン」といったサブグループや国・エリア別のカラーコントロールで、売り場でのシリーズ感を演出するとともに、メニュー訴求力を強化いたします。

フランス、イタリア、ドイツ、スペイン、エスニック、韓国、タイ、北南米、ハワイ、日本など、雑誌やレストランに出てくるような、各国のおしゃれなメニューを揃えています。

追加アイテム

・少ない材料で簡単に調理でき、仕上がりは素敵なシーズニングスパイス、
トレンド・市場ニーズに応えるメニューを新提案します。

・S&B シーズニング ガーリックシュリンプ・・・

エビに本品をまぶし約3分なじませて炒めるだけ！ガーリックが香り食欲をそそるハワイの定番！おかずに、おつまみに！



・S&B シーズニング ロミロミサーモン・・・

薄切り玉ねぎを水にさらし、油と混ぜた本品、サーモンと和えるだけ！
ディルがほんのりと香り、サーモンと玉ねぎとさっぱり食べられるハワイアンメニュー！



・S&B シーズニング ラム肉の香草焼き・・・

ラム肉に本品をまぶし約3分なじませて焼くだけ！
ローズマリーとクミンの香りがラム肉の味わいを最大限に引き出します。
カリッとした食感も楽しめます！



・S&B シーズニング ジャークチキン・・・

鶏肉に本品をまぶし約5分なじませて焼くだけ！オールスパイスが香るジャマイカの人気料理。スパイシーな味わいがおかずに、おつまみに！



商品化背景

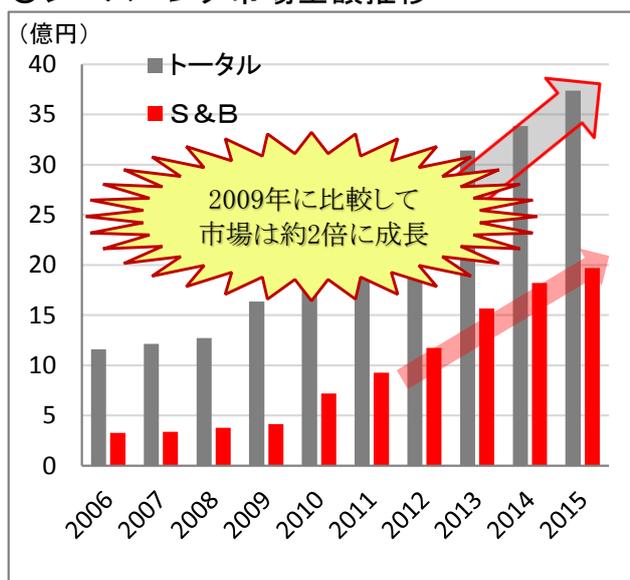
・シーズニング市場は伸びています。

スパイスやハーブと調味料を合わせた「シーズニング」市場は拡大傾向。市場を牽引するシーズニングメーカーとして、お客様の満足度をさらに高める魅力的なシリーズへの育成を図り、引き続き市場拡大に貢献します。

※インテージ SRI 香辛料市場シーズニングカテゴリー

2006～2015 販売金額

○シーズニング市場金額推移



当社の伸長はシーズニング市場を牽引。

商品仕様

※新製品

	国・地域	商品名	内容量	標準小売	荷姿
ヒストロツァーズ	フランス	S&Bシーズニング 魚介のホイル焼き	9g	110	10×6
	フランス	S&Bシーズニング サーモンのハーブステーキ	12g	110	10×6
	フランス	S&Bシーズニング 魚の香草焼き	16g	110	10×6
	フランス	S&Bシーズニング 鶏の香草焼き	20g	110	10×6
	フランス	S&Bシーズニング 豚肉と野菜の香草蒸し	10g	110	10×6
	フランス	S&Bシーズニング 野菜のガーリックソテー	13g	110	10×6
	フランス	S&Bシーズニング ラタトゥイユ	12g	110	10×6
	フランス	S&Bシーズニング ラム肉の香草焼き	16g	110	10×6
	フランス	S&Bシーズニング ローズマリーチキン	10g	110	10×6
	イタリア	S&Bシーズニング アボカドとトマトのサラダ	9g	110	10×6
	イタリア	S&Bシーズニング アンチョビポテト	8g	110	10×6
	イタリア	S&Bシーズニング トマトのカプレーゼ風	7g	110	10×6
	イタリア	S&Bシーズニング 鶏肉のトマト煮	16g	110	10×6
	イタリア	S&Bシーズニング バジリコ	12g	110	10×6
	イタリア	S&Bシーズニング バジリコ(ボトル)	40g	275	5×8
	イタリア	S&Bシーズニング ペペロンチーノ	12g	110	10×6
	イタリア	S&Bシーズニング ペペロンチーノ(ボトル)	53g	275	5×8
	イタリア	S&Bシーズニング レモンペッパーチキン	12g	110	10×6
	ドイツ	S&Bシーズニング ジャーマンポテト	9g	110	10×6
	ドイツ	S&Bシーズニング ジャーマンホテトチーズカレー味	13.6g	110	10×6
	ドイツ	S&Bシーズニング ピクルス	20g	110	10×6
	スペイン	S&Bシーズニング アヒージョ	10g	110	10×6
	スペイン	S&Bシーズニング じゃがいも入りオムレツ	12g	110	10×6
	スペイン	S&Bシーズニング パエリア	8g	110	10×6
アジアツァーズ	エスニック	S&Bシーズニング インドネシア風炒飯	18g	110	10×6
	エスニック	S&Bシーズニング カレーピラフ	12g	110	10×6
	エスニック	S&Bシーズニング 魚のカレーソテー	12g	110	10×6
	エスニック	S&Bシーズニング タンドリーチキン	12g	110	10×6
	韓国	S&Bシーズニング じゃがいもナムル	10g	110	10×6
	韓国	S&Bシーズニング 韓国風たたききゅうり	11g	110	10×6
	韓国	S&Bシーズニング チャプチェ	20g	110	10×6
	韓国	S&Bシーズニング チョレギサラダ	12g	110	10×6
	韓国	S&Bシーズニング ナムル	13g	110	10×6
	韓国	S&Bシーズニング プルコギ用	20g	110	10×6
	タイ	S&Bシーズニング ガパオ	14g	110	10×6
	タイ	S&Bシーズニング きゅうりのソムタム	11g	110	10×6

※

※

	タイ	S&Bシーズニング 鶏肉のグリーンカレー炒め	14g	110	10×6	※ ※ ※
	タイ	S&Bシーズニング パクチーサラダ	12g	110	10×6	
	タイ	S&Bシーズニング もやしのナンプラー炒め	9g	110	10×6	
ダイナーツアーズ	南北米	S&Bシーズニング ガーリックライス	14g	110	10×6	
	南北米	S&Bシーズニング ジャンバラヤ	17g	110	10×6	
	南北米	S&Bシーズニング ステーキ	9g	110	10×6	
	南北米	S&Bシーズニング ステーキ(ボトル)	70g	275	5×8	
	南北米	S&Bシーズニング タコスシーズニング	16g	110	10×6	
	南北米	S&Bシーズニング ハンバーグ	14g	110	10×6	
	南北米	S&Bシーズニング フライドチキン	12g	110	10×6	
	南北米	S&Bシーズニング ポークジンジャー	20g	110	10×6	
	ジャマイカ	S&Bシーズニング ジャークチキン	10g	110	10×6	
	ハワイ	S&Bシーズニング ガーリックシュリンプ	13g	110	10×6	
ハワイ	S&Bシーズニング ロミロミサーモン	8g	110	10×6		
ニッポン	日本	S&Bシーズニング こんにゃくの炒り煮	17g	110	10×6	
	日本	S&Bシーズニング 山椒きゅうり	11g	110	10×6	
	日本	S&Bシーズニング 鶏肉の柚子こしょう焼き	10g	110	10×6	
	日本	S&Bシーズニング 蒸し茄子の香味だれ	10g	110	10×6	
	日本	S&Bシーズニング もやしのもみじ和え	13g	110	10×6	

※きのこのアヒージョは終売とさせていただきます。



シーズニングの最大特性である「身近な素材と合わせて簡単調理」「メニューバリエーション」を強化することで、お客様の満足度向上とさらに進化させた魅力的な新商品を発売し、市場の拡大を目指します。

●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>