

～エスニックメニューの内食化推進～
 お店の人気メニューをご家庭でも、身近な素材で簡単調理できる！
「菜館 Asia シリーズ」
2月13日から新発売



エスビー食品株式会社は、外食や食イベントで盛り上がりを見せるエスニックメニューのご家庭での定着を目指し、本格的なエスニック料理の味わいをご家庭で簡単に作ることができる簡便調味料「菜館 Asia シリーズ」を新発売します。

商品の概要

商品名	菜館 Asia			
	タンドリーチキンの素	ガパオの素	青菜のナンプラー炒めの素	ガイヤーンの素
内容量	60 g	70 g	50 g	50 g
荷姿	10×6			
販売エリア	全国			
希望小売価格	150 円（税別）			

商品名	菜館 Asia		
	カオマンガイの素	チキンピリヤニの素	トムヤムクン
内容量	44 g	53 g	26.4 g
荷姿	10×6		
販売エリア	全国		
希望小売価格	180 円（税別）		200 円（税別）

商品の特 徴

- ① 身近な素材 1～2 品＋簡単調理で、お店で食べたことのある「本格感」のある香り・味わいを楽しんで頂けます。パッケージに「使用素材」「調理法」を記載し、簡単調理をアピールしています。



- ② トライアルしやすい価格設定とメニュー選定（外食の定番メニュー）。
③ 「エスニック料理が好きな人」が多い 30～50 代女性、夫婦のみ世帯（※当社調べ）をメインターゲットとした 2 人前仕様。

《タンドリーチキンの素》

- ・鶏肉を漬け込んでトースターで焼くだけ！
- ・ヨーグルトをベースに、クミン・コリアンダーが香る濃厚でスパイシーなインドの人気料理。

《ガパオの素》

- ・ひき肉とフライパンで炒めるだけ！
- ・オイスターソースとナンプラーの旨みに、バジルが香るタイの人気料理。

《青菜のナンプラー炒めの素》

- ・青菜（小松菜やほうれん草など）とフライパンで炒めるだけ！
- ・ナンプラーとにんにくの旨みと香りに、オイスターソースのコクが食欲を誘うタイの人気料理。

《ガイヤーンの素》（タイ風焼き鳥）

- ・鶏肉を漬け込んでフライパンで焼くだけ！
- ・ナンプラーとスパイスやハーブの香り旨みのあるタイの人気料理。

《カオマンガイの素》（タイ風チキンライス）

- ・鶏肉とお米を炊飯器で炊き込むだけ！
- ・香りと旨みたっぷりのごはんと、鶏肉に特製甘辛たれをかけて食べるタイの人気料理。

《チキンビリヤニの素》（インド風カレーピラフ）

- ・鶏肉とお米を炊飯器で炊き込むだけ！
- ・鶏肉とごはんをスパイスで香り高く炊き上げるインドの人気料理。

《トムヤムクン》

- ・お湯を注ぐだけ！
- ・えびの旨みと、柑橘果汁の爽やかな酸味、パクチーの入った辛くて酸っぱいタイのスープ。

認知度の高いメニュー提案で、ご家庭でのエスニック料理喫食となるきっかけを提供し、市場活性化を図ってまいります。

●お問い合わせは、エスピー食品（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