

美食のブランド「FAUCHON」シェフ完全監修
前菜からメインまで、美味しくおしゃれなメニューが勢揃い

「FAUCHON シーズニング」シリーズ
8月14日 リフレッシュ
「FAUCHON シーズニング ロティサリーチキン」
「FAUCHON シーズニング デュカ」
8月14日 新発売



エスビー食品株式会社は、身近な食材を使って「おしゃれ」で「高級感」を楽しめる「FAUCHON シーズニング」シリーズを、装い新たに新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2017年8月14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 アボカドサラダ	5.4g	10×6	130 円
FAUCHON シーズニング カルパッチョ	5.2g		
FAUCHON シーズニング キャロットラペ	6g		
FAUCHON シーズニング じゃがいものガレット	7g		
FAUCHON シーズニング ブルスケッタ	4.6g		
FAUCHON シーズニング ロティサリーチキン (新発売)	13.4g		
FAUCHON シーズニング デュカ (新発売)	10g		

■商品の特徴

・トレンド感のあるシーズニングを提案

世界の美食を提案するフォションのこだわりと、当社のスパイス&ハーブの調合技術を組み合わせ、化学調味料を使用せず、トレンド感のある新しいメニューをご提案します。

・パッケージを全面刷新

『S & B シーズニング』シリーズと同じサイズに変更し、視認性をより高めました。
また、フランスで販売される FAUCHON 商品の多くでパッケージに使われている「FAUCHON ピンク」を基調としたデザインと、おもてなし場面で自慢したくなるような盛り付けのシズル写真で、より魅力的な商品仕様へ改良。調理時間も見やすい位置に配置し、ポイントとなる調理工程と、所要時間を、より分かりやすく表記しました。



《アボカドサラダ》

かくし味にパクチーとペパーミントを加え、アボカドに爽やかなアクセントを。赤唐辛子の彩りとアボカドの緑色との対比が鮮やかな仕上がります。

《カルパッチョ》

かくし味にディールとホワイトペッパーを加え、シンプルながらアクセントの効いた味わいに。レッドベルペッパーの彩りで華やかに仕上がります。

《キャロットラペ》

オレンジの風味が爽やかな味わいです。かくし味のキャラウェイが味わいのアクセントに。

《じゃがいものガレット》

フランスの代表的な惣菜であるガレットが簡単に出来上がります。ナチュラルチーズが味わいのポイント。

《ブルスケッタ》

バジルを増量し、彩りと風味をアップ。レモン果汁の風味と酸味を付与。トマトの味わいがより引き立った味わいに。

《ロティサリーチキン》 新発売

フランスで鶏肉のあぶり焼きを意味する「ロティサリーチキン」。

ローズマリー、オレガノ、タイム、マジョラムのハーブをふんだんに使いつつ、岩塩で鶏肉のうま味がより引き立つ味わいに。仕上げに溶かしたバターを絡めることで、よりコク深い仕上がりを楽しめます。

《デュカ》 新発売

中東発祥のナッツやスパイス、塩などがミックスされたシーズニングの「デュカ」。

ローストアーモンド、ごま、岩塩に、クミン、コリアンダー等のスパイスとカルダモン、コリアンダー等の焙煎スパイスを加え、香ばしさとスパイス感のバランスが取れた味わいです。

■商品化背景

・増加傾向にあるプレミアム消費に対応

近年、自分の感性に応じた「豊かさ」を得た時の「心」の満足感を求める消費行動が拡大しています。FAUCHON ならではの、「おしゃれ」で「高級感」を感じられるメニュー提案で、「美味しさ」の満足感に加え、「心」の満足感をご提供します。



メニュー専用シーズニングの 카테고리에、美食のブランド「FAUCHON」シェフが完全監修する差別化商品を再投入し、市場を活性化します。

●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>