

フレンチを極めた伝説の三ツ星シェフ ダニエル・マルタン氏監修  
フランスでも大人気の「ゆず」を使った新フレーバーを追加！

「マジックソルト」シリーズ（6品）リフレッシュ  
「マジックソルト シトラス」8月14日 新発売



エスビー食品株式会社は、フレンチを極めた伝説の三ツ星シェフ ダニエル・マルタン氏監修のスパイス&ハーブ岩塩「マジックソルト」シリーズ（3品）をリフレッシュし、新たに「マジックソルト シトラス」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 : 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）
マジックソルト オリジナル	80g	5×6	450円
マジックソルト ガーリック			
マジックソルト ペッパー			
マジックソルト シトラス			
袋入りマジックソルト オリジナル	20g	10×6	110円
袋入りマジックソルト ガーリック			
袋入りマジックソルト ペッパー			
袋入りマジックソルト シトラス			

## ■商品の特徴

### ・新たに「シトラス」フレーバー追加！

「マジックソルト シトラス」は、味わい深い岩塩に、柑橘（シトラス）系のスパイスやハーブ（ちんぴ、ゆず、レモン、カフェライムリーフ）、山椒の爽やかな香りを活かしたブレンドです。ステーキ、カルパッチョ、サラダなど、幅広いメニューにお使いいただけます。



### ・シリーズ全品化学調味料無添加、減塩効果も！

化学調味料を使わずに素材の味わいと香りを活かしたブレンドにこだわりました。また、スパイス&ハーブの風味豊かなブレンドは、料理に使用する塩分を抑えることができます。

### ・パッケージリフレッシュ

<現行品>

<新>



「MAGIC SALT」を冠として、シリーズのまとまりを強め

ブランドのさらなる認知・浸透に繋がります。



化学調味料を使わずに、どんな料理にも使いやすい

「味・香り」を上げました。

## ■商品化背景

### ・フランスで様々な料理に使われる人気の香り「ゆず」に着目

昨今、高級フレンチのシェフやパティシエが柚子に注目。フランスでは、ゆずの利用が普及し、食材として定着しつつあります。三ツ星シェフの知見と創造性から生まれた、フレンチでトレンドとなっている「ゆず」をメインにしたハーブソルトを発売します。



ハーブソルト市場をけん引する存在として、さらなる商品の進化を続けていきます。

●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>