NEWS RELEASE
エスビー食品株式会社 〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町18-6

2017年8月4日

料理を格上げする、新食感・新感覚の次世代スパイス
どんな料理にも合う、栄える

業務用 「粒こしょう生タイプ50ｇ」
８月７日 新発売

エスビー食品株式会社は、様々な料理のアクセントとして使え、料理をワンランクアップさせる生タイプの粒こしょう、業務用「粒こしょう生タイプ50ｇ」を新発売します。

■商品の概要

・販売エリア　：　全国
・出荷開始日　：　2017年8月7日
・お客様からの問合せ先　：　03（5970）6824
・商品仕様　：

品名	内容量	荷姿
粒こしょう生タイプ50ｇ	50g	6×1

■商品の特徴

シンプルな調合で、様々な素材との相性が良く、どんな料理にも合う料理を格上げする次世代スパイスです。

・味わい

華やかな香りと鋭い辛みが料理のアクセントとして、
様々な料理をグレードアップさせます。

・食感

生タイプならではのプチッと果肉感のある新食感のスパイスです。
ジューシーでそのまま食べても美味しく召し上がれます。

・外観

“黒い宝石”を思わせる、光沢のある粒です。
少量をトッピングするだけでメニューに高級感を与えます。

（メニュー使用例）

【専用 WEB ページ】
http://www.sbotodoke.com/pro/grainspepper/
エスビー食品オンラインショップ『お届けサイト』からも、ご購入いただけます。
※8 月 7 日（月）販売開始予定。数量限定《おひとり様 6 個まで》

■商品化背景

・当社ならではの原料調達・加工製造技術

こしょうの産地（タイ、ベトナム、カンボジアなど）では未熟なこしょうの実を、炒め物などのメニューにして食べる習慣があります。日本でも乾燥タイプのこしょう（ペッパー）の使用に止まることなく、こしょうの新たなる可能性を追求し、スパイスを様々な食シーンに普及させて参ります。
「粒こしょう生タイプ 50ｇ」は、当社ならではの商品として、生のこしょう原料や加工製造方法などの検討・研究を重ねた知見を活かし、商品化に至りました。

▼

次世代スパイス（生タイプ）の可能性を創造し、当社の“こしょう（ペッパー）”
そして“スパイス全体”の幅広い提案により、市場浸透を図ります。

●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