

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. 03-6810-6790

<http://www.sbfoods.co.jp>