

いつもの鍋をもっとおいしく、もっと楽しく！  
素材本来の味わいを追求した和風香辛料シリーズ

「ビン入りもみじおろし」「ビン入り柚子こしょう」

9月3日 リフレッシュ

「ビン入り梅とうからし」9月3日 新発売



エスビー食品株式会社は、さまざまな料理に幅広く使えるビン入り香辛料の「ビン入りもみじおろし」「ビン入り柚子こしょう」をリフレッシュし、「ビン入り梅とうからし」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 : 2018年9月3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)
ビン入りもみじおろし	80g	5×8	210円
ビン入り柚子こしょう			295円
ビン入り梅とうからし			

## ■リフレッシュのポイント

### <もみじおろし>

原材料の大根を国産に変更。発酵調味料を原材料からカットし、より生鮮に近い味わいを実現しました。

### <柚子こしょう>

原材料から香料をカットし、柚子原料の配合量を約 13%アップしました。

「柚子」「青唐辛子」の構成比を高め、「食塩」を減らすことにより、絶妙なバランスの味わいを目指しました。

## ■商品の特徴

### <梅とうからし>

紀州南高梅と青唐辛子の風味が際立つ、調味料です。

梅肉の爽やかな酸味と、青唐辛子の辛みによる絶妙なバランスが特徴です。

豚しゃぶや焼き鳥の薬味、ごはんやお茶漬けのお供、和え物など、シンプルな味付けの料理の引き立て役として、お使いいただけます。

## ■商品化背景

### ・鍋を中心とした薬味の多様化への対応

冬場は、鍋シーズンのピークを迎えるため、「いつも同じ味なので、違った薬味を試してみたい」などの、味のマンネリ化に対する不満の声が多く聞かれます。

鍋の薬味として使用意向の高い「梅」をメイン素材とした調味料を発売することで、新たな和風香辛料の提案と育成を図ります。



既存ユーザーの満足度向上と新規需要の創出により、  
和風香辛料の更なる市場拡大を図ります。

---

●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/>