

どの食材にも合うから使い方は無限大！
ひと振りでメニューバリエーションが広がります

業務用「燻製塩こしょう」
業務用「黒トリュフ塩」
8月20日新発売



エスビー食品株式会社は、単品スパイスからシーズニングまで、ひと振りで本格感を出せる「セレクトスパイスシリーズ」より、芳醇な燻製の香りが楽しめる「燻製塩こしょう」と、少量でトリュフの香りが広がる「黒トリュフ塩」を新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・出荷開始日 : 2018年8月20日
- ・お客様からの問合せ先 : 03-5970-6824
- ・商品仕様 :

品名	内容量	形態	荷姿
燻製塩こしょう	100g	S缶	5×4
燻製塩こしょう		袋	10×1
黒トリュフ塩	50g	袋	

■商品の特徴

・簡便性のある仕様

通常のセレクトスパイスと同じく、ファスナー付き袋、缶での商品設計のため、開封後も鮮度を保ちつつ、使用していただけます。

・話題のキーワードをメニューに

いつもの素材やメニューに少量加えるだけで、バリエーション豊かなオリジナルメニューを作ることができます。

《燻製塩こしょう》

ブナのチップでじっくりと燻製したブラックペッパーと、アメリカ産岩塩を使用しています。ひと振りするだけで、燻製感（スモーク感）をプラスし、肉料理だけでなく、チーズ料理やその他の様々なメニューに、芳醇な燻製の香りをお楽しみいただけます。



【メニュー例】



<カプレーゼ>



<カルボナーラ>



<ステーキ>



<温野菜のラクレットチーズかけ>

《黒トリュフ塩》

フランス産の塩とイタリアピエモンテ産の黒トリュフを使用した、芳醇な香り立ちのトリュフソルトです。

少量の使用でも、トリュフの香りが広がり、オムレツ、ステーキ、パスタなどに使用していただくことで、黒トリュフのリッチな香りをお楽しみいただけます。



【メニュー例】



<オムレツ>



<こだわり野菜のサラダ>



<ステーキ>



<クリームリゾット>

■商品化背景

・簡単なオペレーションでの付加価値付与

人材不足に伴い、メニューへの付加価値付与が困難になってきている現状があります。
そのような環境で、少人数のスタッフや現場経験の浅いスタッフでも、いつもの食材にひと振りするだけで、手軽に話題のメニューへとグレードアップできる商品です。



シンプルなオペレーションで、オリジナルメニューが作れるシーズニング調味料で
メニューをグレードアップし、「簡単」で「新しい」食シーンを提案します。

●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>