

2018年8月17日

紀州有田産ぶどう山椒を限定使用！
爽やかな香りとピリリとした辛みが人気の花椒パウダーが新登場！

業務用「紀州有田産ぶどう山椒（ホール）」
業務用「花椒＜中国産山椒＞（パウダー）」
8月20日新発売



エスビー食品株式会社は、多彩な単品スパイスから、ひと振りでも本格メニューに変身させるシーズニングまでを品揃えする業務用「セレクトスパイス」シリーズより、産地と品種にこだわった国産山椒「紀州有田産ぶどう山椒（ホール）100g」と独特の辛みと高い香り立ちが特徴の「花椒＜中国産山椒＞（パウダー）250g・65g・1kg・100g」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	荷姿
紀州有田産ぶどう山椒（ホール）	100g	10
花椒＜中国産山椒＞（パウダー）	250g	12
	65g	5×4
	1kg	10
	100g	10

■商品の特徴

・紀州有田産ぶどう山椒（ホール）

豊かな自然と有田川の清らかな水源に恵まれた紀州山地で、丁寧に手摘みし乾燥させた紀州有田産ぶどう山椒は、豊かな香りと爽やかな辛みが特徴です。

【メニュー例】

うなぎの蒲焼をはじめ、味噌、醤油などの日本の伝統的な調味料とも相性ぴったりです。



〈ほたてのボワレ山椒ジュレ〉



〈豚肉の山椒味噌焼き〉



〈さばと山椒の炊き込みごはん〉

・花椒〈中国産山椒〉（パウダー）

中華料理などに独特の辛みと高い香り立ちを与えます。爽やかな香りと、ピリッとした辛みが特徴です。

【メニュー例】

四川風炒め物、麻婆豆腐などによく合います。



〈四川風麻婆豆腐〉



〈たけのこと豚肉の四川風炒め〉



〈広島風汁なし担々麺〉

■商品化背景

・市場の拡大に伴い、より多くのメニュー・製品に活かすための山椒、花椒商品をご提案

近年和食から洋食まで、幅広い使い方が提案されている国産山椒と、しびれるような辛みが特長の花椒は、徐々に販売市場が拡大しています。国産山椒は、産地と品種を指定し、メニューの付加価値向上に繋がります。花椒は、お客様からのご要望の高まりを受け、新たにパウダータイプを商品化します。



ぶどう山椒の産地・品種を限定し、メニューの付加価値を高め、
花椒のパウダータイプを追加することにより、採用する際の選択肢を広げ、
市場の活性化を目指します。

●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

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