

お求めやすい食材や人気の食材を中華でおいしく！
「簡単調理」なのに、「本格的」な味わい

「菜館シーズニング 豚肉ときゅうりのしょうが炒め」
「菜館シーズニング アボカドの香味蒸し」
「菜館シーズニング 豆苗ときのこのんにく炒め」
2月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、身近な素材で手軽に本格中華の味わいが楽しめる商品として、ご好評いただいている「菜館シーズニング」シリーズより、「菜館シーズニング 豚肉ときゅうりのしょうが炒め」「菜館シーズニング アボカドの香味蒸し」「菜館シーズニング 豆苗ときのこのんにく炒め」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2月12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）
菜館シーズニング 豚肉ときゅうりのしょうが炒め	14g	10×6	110円
菜館シーズニング アボカドの香味蒸し	13g		
菜館シーズニング 豆苗ときのこのんにく炒め	10g		

■商品の特徴

- ・「身近な素材 1~2 品」+「簡単調理」で、専門店のような「本格的」な味わい
- ・お求めやすい食材や人気食材を、中華ならではの加熱調理でおいしく！

<豚肉ときゅうりのしょうが炒め>

- ・豚肉ときゅうりをフライパンで4分炒めるだけ。
- ・醤油ベースに「2種のジンジャー」と「赤唐辛子」を加えた爽やかで濃厚な味わいです。

<アボカドの香味蒸し>

- ・電子レンジで2分加熱したアボカドにタレをかけるだけ。
- ・「ジンジャー」の爽やかな香りに「八角」をほのかに効かせた酸味のある味わいです。

※生食が中心のアボカドですが、専門店では「アボカドを温める」メニューが登場し、話題となっています。

<豆苗ときのこのにんにく炒め>

- ・豆苗としめじをフライパンで2分炒めるだけ。
- ・醤油ベースに「2種のガーリック」「花椒」を加えた旨みと辛味のバランスがよい味わいです。



大人気「菜館シーズン」シリーズから、中華ならではの調理方法と味わいで、お求めやすい食材や人気食材の新たなおいしさをお届けします。

●お問い合わせは、エスピー食品（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>