

いつもの食材が、あっという間におしゃれに変身！
 トレンドメニューやアウトドアメニューを追加
「SPICE&HERB シーズニング」シリーズ
「ブロッコリーのアーリオオーリオ」「チリコンカン」
「バーベキュースペアリブ」「メキシカンサルサ」
2月12日 新発売
「ピクルス」
2月12日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、スパイスやハーブが効いた世界のメニューを、身近な食材と簡単調理で楽しむことができるメニュー専用シーズニング「SPICE&HERB シーズニング」シリーズから「ブロッコリーのアーリオオーリオ」「チリコンカン」「バーベキュースペアリブ」「メキシカンサルサ」を新発売し、「ピクルス」をリフレッシュします。

■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)
SPICE&HERB シーズニング ブロッコリーのアーリオオーリオ	10g	10x6	110円
SPICE&HERB シーズニング チリコンカン	15g		
SPICE&HERB シーズニング バーベキュースペアリブ	20.4g		
SPICE&HERB シーズニング メキシカンサルサ	10g		
SPICE&HERB シーズニング ピクルス	24g		

■商品の特徴

<SPICE&HERB シーズニング ブロッコリーのアーリオオーリオ>

ガーリックの旨みと赤唐辛子の辛みが、やみつきになる味わいです。

材料 : ブロッコリー

作り方 : 電子レンジで加熱して油とあえるだけ。

<SPICE&HERB シーズニング チリコンカン>

クミンや赤唐辛子などのスパイス感を強め、インパクトのある本格的な味わいに仕上げました。

材料 : ひき肉、玉ねぎ、トマト缶、豆

作り方 : ひき肉と玉ねぎを炒め、トマト缶・豆を加えて煮込むだけ。

<SPICE&HERB シーズニング バーベキュースペアリブ>

オールスパイスやガラムマサラなどに醤油やトマトを加えた BBQ ソース風の味わいです。

材料 : 豚肉 (スペアリブ)

作り方 : 肉にまぶして、フライパンで焼くだけ。

<SPICE&HERB シーズニング メキシカンサルサ>

パクチーや赤唐辛子に柑橘の香りがアクセントのフレッシュな味わいです。

材料 : トマト

作り方 : 角切りにして、混ぜるだけ。

<SPICE&HERB シーズニング ピクルス>

シナモンやオールスパイスなどバランスの良いスパイス感と、程よい酸味で食べやすい味わいです。

材料 : お好みの野菜

作り方 : 材料を酢・水と混ぜて電子レンジで加熱した後、冷蔵庫で冷やすだけ。

・パッケージリフレッシュ



従来品のイメージを維持しつつ、

ブランドロゴ中央で「SPICE&HERB」を表現

調理器具をアイコン化

レンジ調理商品は「レンジ対応」である旨を表記

■商品化背景

・季節感や流行・トレンド、パーティーの要素を追加

メキシカンやテキス・メクス料理店は増加傾向にあり、チリコンカンや、サルサなど豆や野菜を使ったヘルシーなスタイルは女性にも人気があります。

また、アウトドアシーズンに需要が高まるスペアリブに着目し、まぶして焼くだけでおいしく食べることができる商品をご提案します。



メニュー専用シーズニングのコンセプトに加え、
「野菜メニュー」「外食トレンド」「アウトドア・パーティー」の要素を
盛り込んだメニューを提案し、メニュー専用シーズニング市場の活性化を図ります。

●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
<http://www.sbfoods.co.jp>