

手軽に使える本格中華調味料
李錦記チューブシリーズ 充実のラインアップ

「李錦記 ^{チャオジャン} 炒 醤 うま辛黒胡椒味 (チューブ入り)」

「李錦記 ^{チャオジャン} 炒 醤 海鮮うま塩味 (チューブ入り)」

8月13日 新発売



エスビー食品株式会社は2015年2月発売以降、スプーンなしで手早く使える本格中華調味料として好調に推移している李錦記チューブシリーズより、「李錦記 炒 醤 うま辛黒胡椒味 (チューブ入り)」「李錦記 炒 醤 海鮮うま塩味 (チューブ入り)」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8月13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)
李錦記 炒 醤 うま辛黒胡椒味	90g	12×1	270円
李錦記 炒 醤 海鮮うま塩味			

■商品の特徴

・使いやすいチューブタイプ

中華調理の炒めシーンにおいてスプーンなしで手早く使える、使い勝手の良いチューブタイプです。高級中華料理専門店のシェフが、味の決め手として使用する李錦記本格調味料を「家庭調理シーンに合わせて進化」させた汎用調味料です。

・【李錦記 炒醬 うま辛黒胡椒味】

見た目、食感で味わいをプラスする「あらびき黒胡椒」、「エシャロット」、「ガーリック」に「オイスターソース」を加えたスパイシーで旨みのある味わいです。

・【李錦記 炒醬 海鮮うま塩味】

香り、味わいを最大限に引き立てる「ほたて」、「エビ」、「オイスターソース」を絶妙なバランスで配合し、海鮮の濃厚なコクと旨み豊かな味わいです。

〈使用メニュー例〉・・・中華専門店で提供される本格的な炒めメニューが再現できます。

“うま辛黒胡椒味”は「牛肉の黒胡椒炒め」「黒胡椒炒飯」「豚肉ともやしの黒胡椒炒め」、 “海鮮うま塩味”は「海鮮塩焼きそば」「えびと卵のうま塩炒め」「海鮮塩麻婆豆腐」など、家庭内保有率、使用頻度の高い素材を活用した主食、主菜の炒めものをはじめ、下味やスープなどにもご利用いただけます。

■商品化背景

・チューブ形状の伸長

内食化、食経験の広がりにより中華基礎調味料市場が拡大する中、調理シーンにおいて利便性の高いチューブタイプは大きく伸長し、市場拡大の主要因となっています。

・外食で出会う味わいを目指して

多くのお客様が家庭の中華料理に対し、メニューのマンネリ化に不満を感じつつ、味わいについてはお店で食べるような本格的な仕上がりを求めています。

時短・簡便調理の高まりに加え、調理動機・環境の変化の中、家庭で作る中華料理のレパートリーを広げるとともに、身近な素材を活用しながら本格感のある味付けができる汎用調味料提案によるメニュー強化を図り、市場活性化を担います。

■李錦記 チューブタイプラインアップ



李錦記
オイスターソース
(チューブ入り)



李錦記 豆板醬
(チューブ入り)



李錦記 甜麵醬
(チューブ入り)



李錦記
コチュジャン
(チューブ入り)



李錦記 豆豉醬
(チューブ入り)



李錦記
鶏がらと豚の
万能スープの素



手軽に使える李錦記チューブシリーズのラインアップを充実させることで
お客様の中華料理のレパートリーを広げ、基礎調味料市場のさらなる活性化を図ります。

●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>