

お店で食べるような本格的な味わいを、ご家庭で簡単に！

中華のプロの基本調理技法「香味油」

「菜館 ねぎ油」「菜館 にんにく油」

8月13日 新発売



エスビー食品株式会社は、本格的な中華料理をご家庭で簡単に作ることができる簡便調味料「菜館」シリーズより、「菜館 ねぎ油」「菜館 にんにく油」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）
菜館 ねぎ油	31g	10×8	150円
菜館 にんにく油			

## ■商品の特徴

- ・中華のプロの調理技法である“香味油”を、素材の旨み、香りが凝縮する製法により再現。

<菜館 ねぎ油>

ねぎの旨み、甘みを合わせた香ばしい香り、餃子の下味など「味の決め手」として活躍します。

<菜館 にんにく油>

にんにくの旨み豊かで香ばしい香りが、中華料理の味を引き立てます。

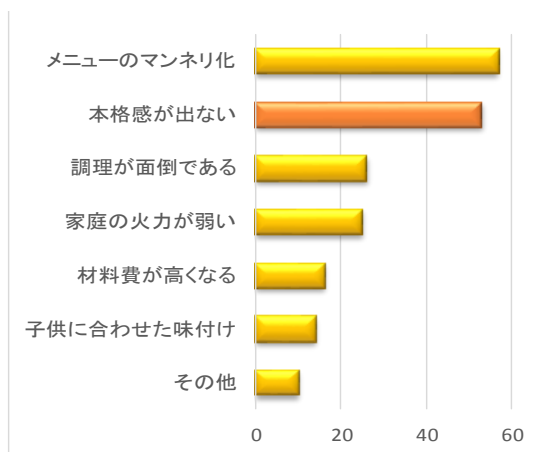
【使用メニュー例】・・・「炒め料理の仕上げの香り付け」、「ラーメンの風味付け」、「炒飯の香り付け」、「焼きそばのコク付け」、「冷奴タレの風味付け」等、“味のベース”、“香りづけ”、“薬味”として様々なシーンで活躍します。

※おすすめの使用目安：料理1皿に対し、長押し1プッシュ（約0.3g）

## ■商品化背景

- ・中華料理において「ねぎ」「にんにく」をはじめとする香味野菜は、素材として使用するだけでなく、味のベース、香りづけ、薬味など、様々なシーンで使用されています。
- ・ねぎ油、にんにく油は、購入経験は少ないものの、プロの調理技法として、料理雑誌での紹介や、外食、加工食品を通じた認知拡大により「潜在需要の高い調味料」として利用意向は高い。
- ・一方、家庭での中華調理に対し「メニューのマンネリ化」に加え、「味の本格感」を求めています。  
「お店で食べるような本格的な味わい」を再現する香味油を発売する事で、メニューのマンネリ化をなくし、トライアル喚起を図ります。

<家庭における中華料理の悩み>(当社調べ n=103)



家庭の中華料理の悩みである味の本格感を再現し、且つ利用意向の高い香味油をワンプッシュで使いやすい容器で提案し、トライアル喚起を図ります。

●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>