

あなたのレパートリーが増える！
喫食率の高いメニューや食材の幅を広げる品揃えをプラス

「マイレパートリーシーズニング」シリーズ
「ハーブサラダチキン」「燻製こしょうのポテトサラダ」
「甘塩鮭の包み焼き」「厚揚げの旨だれステーキ」
2月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、素材の持ち味を活かし、惣菜専門店のような本格的な味わいに仕上げる「マイレパートリーシーズニング」シリーズから、「ハーブサラダチキン」、「燻製こしょうのポテトサラダ」、「甘塩鮭の包み焼き」、「厚揚げの旨だれステーキ」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 : 2019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)
マイレパートリーシーズニング ハーブサラダチキン	16g	10×6	110円
マイレパートリーシーズニング 燻製こしょうのポテトサラダ	13g		
マイレパートリーシーズニング 甘塩鮭の包み焼き	10g		
マイレパートリーシーズニング 厚揚げの旨だれステーキ	15.8g		

■商品の特徴

<ハーブサラダチキン>

しっとりやわらかな食感とローズマリーとディルウィードが効いたさわやかな味わい

作り方：鶏むね肉にまぶして電子レンジで加熱する

<燻製こしょうのポテトサラダ>

ほど良いクリーム感と、燻製こしょうの香りが効いたワンランク上の味わい

作り方：電子レンジで加熱したじゃがいもと混ぜる（マヨネーズ不要）

<甘塩鮭の包み焼き>

甘塩鮭の旨味をブラックペッパー、ローズマリーで引き出したバランス良い味わい

作り方：甘塩鮭、お好みの野菜にまぶしてフライパンで包み焼きにする

<厚揚げの旨だれステーキ>

ジンジャーとブラックペッパーが効いた、醤油たれの甘辛く奥深い味わい

作り方：焼いた厚揚げに塗って蒸し焼きにする

■商品化背景

・中食・外食で人気、喫食頻度が高まるメニュー

<ハーブサラダチキン・燻製こしょうのポテトサラダ>

健康志向の高まりもあり、サラダチキンの市場が拡大しています。サラダチキンの人気上昇とともに、家庭でサラダチキンを調理する場面が増えています。また、人気のサラダであるポテトサラダは、マヨネーズベース以外の味わいの人気広がっています。

・安価・普段使いでありながら、使用シーンが限定される食材の活用

<甘塩鮭の包み焼き・厚揚げの旨だれステーキ>

半数以上のお客様が、塩鮭・厚揚げともに月に1回以上購入していますが（※当社調べ）、その調理メニューや味付けのレパートリーは限られている状況に着目。安価で普段使いでありながら、使用シーンが限られている食材を活用できるレパートリーを提案します。



既存ブランドにはない喫食率の高いメニューを追加し、シーズニングの利用率を高め、お客様の食卓のレパートリー拡大につなげます。

●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/>