

新たなラインアップ追加でメニューを拡大！
旬の茄子やトレンドの麻辣を活用した中華メニュー

「菜館シーズニング 茄子のピリ辛黒酢だれ」
「菜館シーズニング 四川式鶏肉の麻辣炒め」
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 茄子のピリ辛黒酢だれ」「菜館シーズニング 四川式鶏肉の麻辣炒め」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 : 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）
菜館シーズニング 茄子のピリ辛黒酢だれ	14g	10×6	110円
菜館シーズニング 四川式鶏肉の麻辣炒め	14.6g		

■商品の特徴

- ・中華専門店のような本格的な味わいが「身近な食材」「少ない食材」で簡単に調理ができる
- ・トレンドの味わいや旬の素材を活用した中華メニュー

<菜館シーズニング 茄子のピリ辛黒酢だれ>

- ・電子レンジで5分、加熱した茄子に和えるだけ
- ・豆豉醬の旨み、八角の香り、花椒のしびれが効いた黒酢ベースのピリ辛だれです。

<菜館シーズニング 四川式鶏肉の麻辣炒め>

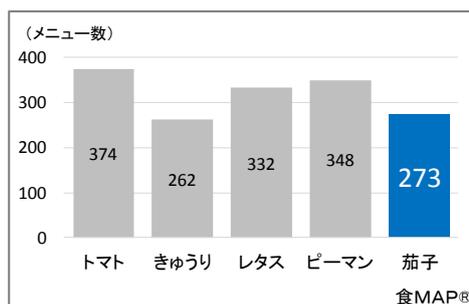
- ・鶏肉とフライパンで5分炒めるだけ
- ・花椒と粒度、産地の異なる唐辛子（8mm、5mm、パウダー）を使用し、視覚・味覚で感じる刺激的な辛さです。

■商品化背景

- ・茄子はメニューレパートリーが比較的少なく、新たな提案による利用拡大が期待

5、6月に旬を迎える茄子は代表的な夏野菜における調理メニュー出現数が比較的少なく、新たな提案により利用シーンの拡大が期待されます。

○代表的な夏野菜の調理メニュー出現数比較



- ・近年注目の高まる「麻辣」の味わいを活かした提案

しびれを楽しむ「マー活」が拡大する中、「麻辣」のしびれる辛さを活かし、幅広い層へ「しびれ料理」を提案していきます。



トレンド、旬素材を活用したメニューニーズの高い提案を行い
「菜館シーズニング」のシリーズ力強化とシーズニング市場の更なる活性化を狙います。

●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/>