

お店で食べるような、ねぎ塩の風味と食感を手軽に楽しめる！
「みじん切り」と「味付け」の手間を解消

「きざみねぎ塩」
3月4日 新発売



エスビー食品株式会社は、好評を博している「きざみパクチー」「きざみ青じそ」「きざみゆず」に続く“きざみシリーズ”として「きざみねぎ塩」を新発売します。チューブタイプでいつでも好きな量だけ使え、「みじん切り」「味付け」の不便・不満を解決した「きざみねぎ塩」によって、薬味市場をさらに盛り上げます。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2019年3月4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）
きざみねぎ塩	38g	10×10	125円

■商品の特徴

・お家で食べるような、ねぎ塩の風味と食感をご家庭で

大きめにカットし、シャキシャキ感を保った「きざみ白ねぎ」を、焼肉や豚しゃぶなどによく合う「ごま油」「黒こしょう」「レモン」で味付けしました。ねぎ塩特有の風味・味わいを手軽にご家庭でお楽しみいただけます。

・人気の“きざみシリーズ”第四弾！

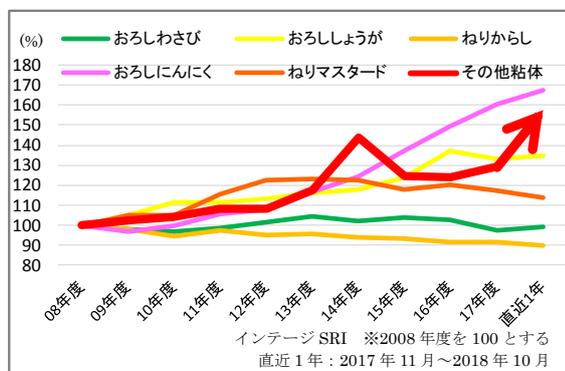
「きざみパクチー」「きざみ青じそ」「きざみゆず」に続く、きざみシリーズ第四弾。日持ちのしにくさや刻む手間などの不便・不満を解消し、汎用性の高い調味料としてお客様のご支持をいただいています。

■商品化背景

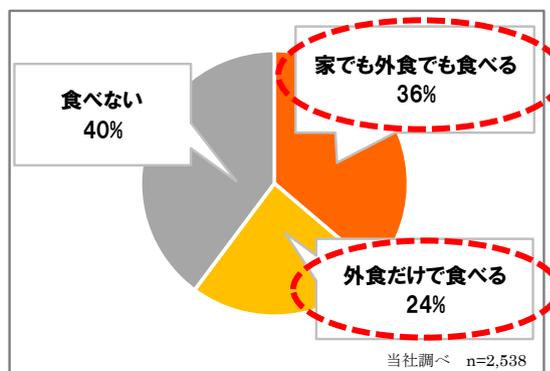
・外食での喫食が中心の「ねぎ塩」に着目し商品化

ねりスパイス市場は「おろしにんにく」に次いで、「その他粘体香辛料」が大きく伸長しています。また、ねぎ塩の喫食状況では6割と、喫食経験が多いものの外食が中心。ご家庭での喫食が少ない理由は味付けや刻む面倒、市販されているねぎ塩がないことなどが挙げられます。「きざみねぎ塩」はこのような不便さや不満を解消した商品です。

○ねりスパイス市場 金額伸長率



○ねぎ塩の喫食状況



「みじん切り」「味付け」の不便・不満を解消した「きざみねぎ塩」によって、
味付薬味調味料市場を創出します。

●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/>