

本格感高まるエスニックハーブ！

業務用 セレクトスパイス
「カスリメティ（ホール）」

5月20日 新発売



エスビー食品株式会社は、多彩な単品スパイスから、一振りで一皿を本格メニューに変身させるシーズニングまでを品揃えする「業務用セレクトスパイスシリーズ」より、「カスリメティ（ホール）」を新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・出荷開始日 : 2019年5月20日
- ・お客様からの問合せ先 : 03(5970)6824
- ・商品仕様

商品名	カスリメティ(ホール)	
	袋	袋
内容量	30g	100g
荷姿	10	10

■商品の特徴

・カスリメティとは？（別名：フェネグリークリーフ）

カレー粉などの特徴的な原材料となっているスパイス、フェネグリーク（種子）の葉の部分です。葉の部分にも、フェネグリーク（種子）の部分と同様に、独特なスパイス感のある香りと風味があります。



・スパイスカレーのトッピングやエスニック料理の風味付けに

カスリメティをホールの状態で乾燥させています。甘くほろ苦い風味を少量の使用で特徴付けができるため、スパイスカレー以外のエスニック系メニューにもご使用いただけます。

■商品化背景

・スパイスカレーへの注目

スパイスカレーは大阪でのブームを皮切りに、広がりを見せています。メディアでの露出なども増え全国的にスパイスカレーへの注目が高まっています。

・トレンドへの対応

カスリメティは、トッピングするだけで彩りと風味が広がるため、店舗での使用も多くみられアイテムラインアップのお問い合わせを多くいただいております。

【使用メニュー例】



トッピングとして

カスリメティ（ホール）は、スパイスカレーへのトッピングの場合、0.3～0.5g/皿程度で彩りと風味が加わります。



サブジなどの前菜に

スパイスカレーへのトッピングの他、煮込み料理やエスニック風味の前菜などにもご使用いただけます。



安全・安心の供給体制をもったセレクトスパイスのラインアップで、
スパイスカレーをはじめとしたエスニック系メニュー全体を活性化していきます。

●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. TEL. 03-6810-9790
<https://www.sbfoods.co.jp/>