

手軽に食卓を彩る、旬野菜と肉メニューが仲間入り！  
みんなが食べたいメニューをパパッともう1品！

「マイレパートリーシーズニング」シリーズ  
「ほうれん草のごま和え」「塩もみ柚子白菜」  
「れんこんのピリ辛炒め」「鶏手羽の香味焼き」  
「豚肉の西京焼き風」  
8月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、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、「ほうれん草のごま和え」「塩もみ柚子白菜」「れんこんのピリ辛炒め」「鶏手羽の香味焼き」「豚肉の西京焼き風」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8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 ほうれん草のごま和え	17g	10×6	110円
マイレパートリーシーズニング 塩もみ柚子白菜	17g		
マイレパートリーシーズニング れんこんのピリ辛炒め	16g		
マイレパートリーシーズニング 鶏手羽の香味焼き	20g		
マイレパートリーシーズニング 豚肉の西京焼き風	16g		

## ■商品の特徴

### <ほうれん草のごま和え>

煎りごまの香ばしさとねりごまのコクが特徴の味わい

【作り方】ゆでたほうれん草に1分あえる

### <塩もみ柚子白菜>

柚子の爽やかな香りとおだやかな酸味

【作り方】ザク切りにした白菜に1分あえる

### <れんこんのピリ辛炒め>

赤唐辛子の彩りとマスタードシードの食感が効いた味わい

【作り方】水さらししたれんこんをフライパンで4分炒めてまぶす

### <鶏手羽の香味焼き>

2種類のペッパーが決め手の際立つ辛さと香りが効いた味わい

【作り方】手羽先にまぶしてオーブントースターで12分焼く

### <豚肉の西京焼き風>

味噌と酒粕のコクに山椒の華やかな香りが効いた味わい

【作り方】豚肉に塗ってオーブントースターで12分焼く

## ■商品化背景

### ・秋冬の旬野菜を活用した、手軽に作れる馴染みのあるメニュー

#### <ほうれん草のごま和え・塩もみ柚子白菜・れんこんのピリ辛炒め>

メニュー系シーズンングの中で、春夏野菜を使ったシーズンング商品がシリーズ売上の上位を占め、春夏期に需要が集中しています。秋冬に旬を迎える野菜を使用したパパッと作れる1品を提案することで、秋冬期の需要を喚起する品揃えを強化します。

### ・中食や外食で展開が広がり、内食への移行が期待できる肉メニュー

#### <鶏手羽の香味焼き・豚肉の西京焼き風>

シリーズの中でも、味付けが難しい肉メニュー、作るのにひと手間かかるメニューのシーズンングが好評をいただいています。また、外食・中食における人気の惣菜は、「手間」「時間」「調味」を要する肉メニューが人気となっています。「肉を使用したメニュー」と「手間がかかるメニュー」を掛け合わせた商品政策で、需要喚起を図ります。



旬の野菜や肉を使った魅力のあるメニューをお客様に提供することにより、  
シーズンングの利用率と間口の拡大に繋がります。

●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

<https://www.sbfoods.co.jp/>