

大根と和えて、冷蔵庫に入れておくだけでカクテキが完成！
人気メニューが、より本格的な味わいに

「SPICE&HERB シーズニング」シリーズ
「カクテキ」
8月12日 新発売
「チャプチェ」「ジャーマンポテトチーズ&カレー味」
8月12日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、スパイスやハーブが効いた世界のメニューを、身近な食材と簡単調理で楽しむことができるメニュー専用シーズニング「SPICE&HERB シーズニング」シリーズから、大根と和えて漬け込むだけで、旨辛い味わいと瑞々しい食感を楽しめる「カクテキ」を新発売、「チャプチェ」「ジャーマンポテトチーズ&カレー味」をリフレッシュします。

■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)
SPICE&HERB シーズニング カクテキ	20g	10×6	110円
SPICE&HERB シーズニング チャプチェ	19g		
SPICE&HERB シーズニング ジャーマンポテトチーズ&カレー味	14g		

■商品の特徴

・韓国料理店で食べるような本場の味わいを再現

《カクテキ》

赤唐辛子の辛みとガーリックの旨みが効いた旨辛い味わいです。

材料：大根

作り方：大根と和えて、漬け込むだけで完成。

主なスパイス&ハーブ：唐辛子、ガーリック

《チャプチェ》

ブラックペッパーの辛みとガーリックの旨みがくせになる味わいです。

韓国の発酵調味料「コチュジャン」を追加し、コクと旨み、唐辛子の風味をアップしました。

材料：春雨、牛肉、にんじん、玉ねぎ、にらなど

作り方：材料と炒めるだけで完成。

主なスパイス&ハーブ：ブラックペッパー、ガーリック、唐辛子

・チーズの豊かな味わいをアップ

《ジャーマンポテトチーズ&カレー味》

味わいのバランスを調整し、チーズの香りをしっかりと感じられる風味に変更しました。

材料：じゃがいも、玉ねぎ、ベーコン

作り方：切ったじゃがいも、玉ねぎ、ベーコンと炒めるだけで完成。

主なスパイス&ハーブ：カレー粉、赤唐辛子、パセリ、こしょう

■商品化背景

・余らせがちな野菜「大根」を余すことなく活用！

家庭内在庫が多く、余らせる野菜の代表格として、「大根」が挙げられます。

大根とシーズニングを、和えて漬け込むだけの簡単調理で、身近な韓国メニューの「カクテキ」が完成します。



余らせがちな野菜を使ったメニューのご提案、
また喫食意向の高いメニューのリフレッシュにより、
シーズニングのトライアルや利用場面の拡大に繋がります。

●お問い合わせは、エスピー食品（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/>