

2020年1月16日

スパイスが爽やかに香るザワークラウトが5分で完成！
人気の「アンチョビキャベツ」は、よりコク深い味わいにリフレッシュ

「SPICE&HERB シーズニング」シリーズ
「ザワークラウト風」2月10日 新発売
「アンチョビキャベツ」2月10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め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、キャラウェイ等のスパイスが爽やかに香る食べやすい味わいの「ザワークラウト風」を新発売、また「アンチョビキャベツ」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 : 2020年2月10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 ザワークラウト風	16g	10×6	110 円
SPICE&HERB シーズニング アンチョビキャベツ	10.4g		

■商品の特徴

《ザワークラウト風》（新発売）

キャラウェイやマスタード、クミン等のスパイスが織りなす爽やかな香りと、ほど良い酸味が感じられます。本格的で食べやすい味わいです。

- ・材料：キャベツ
- ・作り方：電子レンジで5分。レンジアップしたキャベツに油とあえるだけ。
- ・主なスパイス&ハーブ：キャラウェイ、マスタード、クミン

《アンチョビキャベツ》（リフレッシュ）

アンチョビと魚介系原料を増量し、コク深い味わいを強化しました。また調理方法を電子レンジ調理からフライパンへ変更し、キャベツへの味なじみを均一化しました。

- ・材料：キャベツ
- ・作り方：フライパンで5分。炒めたキャベツにあえるだけ。
- ・主なスパイス&ハーブ：ガーリック、赤唐辛子

■商品化背景

・余らせがちな「キャベツ」を余すことなく活用できる、魅力あるメニューのご提案

近年認知が広がっている「ザワークラウト」は、野外イベントなどでビールとともにソーセージなどドイツ料理の付け合わせとして提供される機会が増えており、お客様の喫食経験も高まっています。春夏期に旬を迎え、家庭内で余らせてしまうことが多い野菜「キャベツ」を活用した、魅力あるメニューを新たにご提案します。



余らせがちな野菜を使った、喫食意向の高いメニューのご提案により、
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/>