

2020 年 1 月 16 日

**フライパン一つで手軽にBBQ！
アウトドアで人気のメニューを追加発売**

**「SPICE&HERB シーズニング」シリーズ
「BBQ スモークビーフ」「BBQ マスタードチキン」
2月10日 新発売**

**「BBQ ジャークチキン」「BBQ ラム肉の香草焼き」
「BBQ ポークスペアリブ」
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、「BBQ スモークビーフ」「BBQ マスタードチキン」を新発売、また「BBQ ジャークチキン」「BBQ ラム肉の香草焼き」「BBQ ポークスペアリブ」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 BBQ スモークビーフ	11g	10×6	110 円
SPICE&HERB シーズニング BBQ マスタードチキン	19g		
SPICE&HERB シーズニング BBQ ジャークチキン	10g		
SPICE&HERB シーズニング BBQ ラム肉の香草焼き	16g		
SPICE&HERB シーズニング BBQ ポークスペアリブ	20.4g		

■商品の特徴

《BBQ スモークビーフ》（新発売）

ガーリックとオニオンの旨みに、燻製ブラックペッパーと岩塩の香りが際立つ味わいです。

- ・材料：牛肉
- ・作り方：牛肉にまぶしてフライパンで4分焼くだけ。

《BBQ マスタードチキン》（新発売）

マスタードの風味と食感に加え、醤油やガーリックが醸し出す厚みのある味わいです。

- ・材料：鶏もも肉
- ・作り方：鶏肉にもみ込んでフライパンで6分焼くだけ。

《BBQ ジャークチキン》（リフレッシュ）

肉の旨みを引き出すオールスパイスやブラックペッパーの豊かな味わいです。

- ・材料：鶏もも肉
- ・作り方：鶏もも肉にまぶしてフライパンで10分焼くだけ。

《BBQ ラム肉の香草焼き》（リフレッシュ）

肉の臭いを和らげるオレガノ、マジョラムや、クミンで仕上げた深みのある味わいです。

- ・材料：ラム肉
- ・作り方：ラム肉にまぶしてフライパンで6分焼くだけ。

《BBQ ポークスペアリブ》（リフレッシュ）

ブラックペッパー、赤唐辛子などに醤油やトマトパウダーの旨みを加えた BBQ ソース風の味わいです。

- ・材料：豚肉（スペアリブ）
- ・作り方：豚肉にまぶしてフライパンで20分焼くだけ。

■商品化背景

・キャンプで人気のバーベキュー料理を気軽に楽しめるご提案

近年、キャンプをする方が増えており、アウトドアやバーベキューの人気の高まっています。そのトレンドに対応し、バーベキューの非日常感ある特別な料理を、ご家庭で手軽に楽しめるようご提案します。



バーベキューで人気の「燻製」や「マスタード」等を使った本格メニューを
ご家庭で楽しめるご提案により、メニュー専用シーズニング市場の活性化を図ります。

●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/>