

タイ料理に欠かせない香りの“ホーリーバジル”がパウダーに！  
炒め物や揚げ物料理が本場の味わいに

業務用 セレクトスパイス  
「タイ産ホーリーバジル<ガパオ>（パウダー）」100g・1kg  
2月10日 新発売



エスビー食品株式会社は、多彩な単品スパイス&ハーブから、ひと振りですべてを本格メニューに変身させるシーズニングまで、多様なニーズにお応えする業務用セレクトスパイスブランドより「タイ産ホーリーバジル<ガパオ>（パウダー）」を新発売します。

## ■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・出荷開始日 : 2020年2月10日
- ・お客様からの問合せ先 : 03 (5970) 6824
- ・商品仕様 :

品名	内容量	形態	荷姿
セレクトスパイス タイ産ホーリーバジル<ガパオ>（パウダー）	100g	袋	10
	1kg		

## ■商品の特徴

タイ産のホーリーバジルを乾燥・粉砕したパウダー状の商品です。

調理・加工の際に、鶏ひき肉などと合わせることで、タイ料理に特徴的な風味を加えることができます。

### ▼使用メニュー例



### <ホーリーバジルとは>

タイ産のホーリーバジル（ガパオ）は、甘くてスパイシーな香りが特徴で、炒め物や揚げ物などに使われます。鶏肉などと炒めるガパオ炒めは代表的なメニューのひとつです。

## ■商品化背景

### ・人気のエスニックメニューに本格感をプラス

エスニック料理の盛り上がりに伴い、タイ料理のメニューが外食や惣菜関連で多くみられるようになってきました。タイ料理の代表メニューには、ホーリーバジルを使用したガパオライスなどがあるものの、タイ産ホーリーバジル（ガパオ）は日本では入手が困難であるため、当社へご要望をいただいていた。

タイ料理の特徴が加わる「タイ産ホーリーバジル<ガパオ>（パウダー）」を商品化することで、外食や、中食などでのエスニックメニューを盛り上げていきます。

●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/>