

2020年2月5日

“食べる” スパイスのご提案  
彩り・香り・旨みのトッピング型スパイス

業務用 セレクトスパイス  
「スパイストッピング 焙煎スパイステイスト」  
「スパイストッピング 麻辣テイスト」  
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、ひと振りですべての皿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「スパイストッピング 焙煎スパイステイスト」「スパイストッピング 麻辣テイスト」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 スパイストッピング 焙煎スパイステイスト | 100g | 袋  | 10 |
| セレクトスパイス スパイストッピング 麻辣テイスト     |      |    |    |

## ■商品の特徴

スパイスを核としながら、コーティング技術を駆使し、素材の特性を活かした「加工香辛料」です。メニューにトッピングするだけで、スパイスの彩り・香りと旨みが広がります。

### 《焙煎スパイステイスト》



焙煎したクミン、コリアンダー等で、スタータースパイスのような風味が特徴です。塩味、旨みを控えめにすることで、素材の味を活かした調味を可能にしました。

### 《麻辣テイスト》



オニオン、ガーリックの旨みに、花椒のしびれと唐辛子の辛みが加わったトッピング型スパイス調味料です。トレンドの麻辣風味が手軽に味わえます。

#### ▼使用メニュー例



## ■商品化背景

### ・人気が高まる「スパイストッピング」

「スパイストッピング」は、主に外食において、鶏肉や牛肉にトッピングするだけで、メニューバリエーションに広がりを持たせることができ、多数採用いただいています。

様々なメニューへの広がり可能性がある、  
商品仕様・トレンドを取り入れたスパイストッピングの追加アイテム発売により  
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/>