

にんにくと岩塩の自然なおいしさ  
2億5000万年の時間が育んだ岩塩を使用

「にんにく岩塩」  
3月2日 新発売



エスビー食品株式会社は、こだわりのドイツアルプス産アルペンザルツの岩塩を使用し、ひと振りで食欲をそそるにんにくの旨みとコクをプラスする「にんにく岩塩」を新発売します。

## ■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2020年3月2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）
にんにく岩塩	100g	5×8	300円

## ■商品の特徴

### ・ドイツアルプス産岩塩アルペンザルトを使用



ドイツアルプスの天然水で岩塩層から塩を溶かし、汲み上げた塩水を煮沸して、不純物を丁寧に取り除いたうえで、再結晶化した岩塩を使用しています。素材本来のおいしさを引き立てる、コクのあるまろやかな味わいが特徴です。

### ・アメリカ産ガーリックを使用

香ばしい香りと旨みのバランスが良いアメリカ産ガーリックを使用しました。

### ・黄金比の配合

岩塩とガーリックから感じる塩味と旨みのバランスを考慮した黄金比を採用しました。調合のバランスとアメリカ産ガーリックにこだわり、固結しにくい「にんにく岩塩」を実現しました。

## ■商品化背景

### ・これ1本で、どんな料理もおいしく！

粉末ガーリック調味料は、様々な料理に、サッと振りかけるだけで旨みやコクを手軽にプラスできる利便性が支持されている一方、素材にこだわった商品は少ないのが現状です。



にんにくを調味料として使う方が増える中、  
お客様のニーズを満たす新しい市場開拓商品として  
素材にこだわり抜いたガーリック調味料を発売します。

●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/>