

おうちごはんを美味しく、美しくランクアップ
フランスの美食ブランド FAUCHON で華やかな食卓を

FAUCHON シーズニング
「アボカドサラダ」「カルパッチョ」「キャロットラペ」
「じゃがいものガレット」「ブルスケッタ」
「フレンチローストチキン」
10月5日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、化学調味料を使わず、スパイス&ハーブの風味を最大限活かした本格的な味わいが楽しめる「FAUCHON シーズニング」を、装い・味わいともに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10月5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）
FAUCHON シーズニング アボカドサラダ	6g	10×6	110円
FAUCHON シーズニング カルパッチョ	6g		
FAUCHON シーズニング キャロットラペ	7g		
FAUCHON シーズニング じゃがいものガレット	8g		
FAUCHON シーズニング ブルスケッタ	5g		
FAUCHON シーズニング フレンチローストチキン	13g		

■商品の特徴

・化学調味料に頼らない味づくりを強化。

FAUCHON ブランドのこだわりである「化学調味料に頼らない味づくり」を見直し、FAUCHON シェフと共に味わいを再構築しました。

また、FAUCHON ならではの「華やかさ」を残しながら、より親しみを感じるパッケージデザインに変更します。

《アボカドサラダ》

爽やかなペパーミントに、パクチーと唐辛子のアクセントが効いた味わいです。

濃厚なアボカドが、スッキリと食べられる素敵なサラダに変身します。

《カルパッチョ》

ディルに隠し味のホワイトペッパーを加え、シンプルながらアクセントの効いた味わいです。

いつもの刺身がおしゃれなカルパッチョに変身します。

《キャロットラペ》

柑橘の爽やかな甘味・酸味が楽しめる味わい。キャラウェイの粗挽きが味わいのアクセントです。

フリーズドライのパセリで見た目も彩り鮮やかに仕上がります。

《じゃがいものガレット》

フライドオニオンとナチュラルチーズの旨みにブラックペッパーのアクセントが効いた味わいです。

じゃがいもがおしゃれな一品に変身します。

《ブルスケッタ》

レモンの果汁感のある酸味がトマトの甘みを一層引き立てます。

タラゴンとフリーズドライのバジルが香りと彩りのアクセントです。

《フレンチトーストチキン》

ローズマリー、オレガノ、タイム、マジョラム等のハーブをふんだんに使いつつ、

岩塩で鶏肉のうま味がより引き立つ味わいです。

■商品化背景

・需要の高まる「おうち時間」を華やかに彩るブランドコンセプト

生活防衛意識の高まりから、今後も「外食を控え、家庭で少し良い料理を楽しみたい」という意識は高まり、「料理」や「食事」に楽しみを見出すシーンの拡大が予測されます。

今後需要が高まる「おうち時間」に対し、手軽に素敵な料理を楽しめる FAUCHON シーズニングの味わいを強化することで、お客様満足の向上を図ります。



今後需要が高まる「おうち時間」に対し、自宅での食シーンを手軽に華々しく演出できる
シーズニングシリーズの提案で、お客様の満足度向上を図ります。

●お問い合わせは、エスビー食品（株）広報・IR 室 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/>