

レモンとバジルもチューブで常備！
使いたいときに使いたい分だけ！刻む手間がいらぬ“きざみシリーズ”

「きざみレモン」「きざみバジル」10月5日 新発売

「きざみ青じそ」「きざみパクチー」

「きざみねぎ塩」「お徳用きざみ青じそ」

10月5日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、味付けや刻む手間が省け、様々な料理に使えるチューブ入り香辛料「きざみシリーズ」より、「きざみレモン」「きざみバジル」を新発売し、「きざみ青じそ」「きざみパクチー」「きざみねぎ塩」「お徳用きざみ青じそ」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）
きざみレモン	38g	10×10	125 円
きざみバジル			
きざみ青じそ			
きざみパクチー			
きざみねぎ塩			
お徳用きざみ青じそ	155g	5×8	325 円

■商品の特徴

《きざみレモン》

爽やかな風味と、皮まで刻んだ丸ごとレモンのおいしさが楽しめます。

噛んだときの食感とフレッシュな香りを表現できる大きさのレモン果皮を使用しました。

《きざみバジル》

刻んだバジルの華やかな香りと、後に広がる清涼感を表現したジェノベーゼ風の味わいです。

チーズのコクとガーリックの旨み、オリーブオイルがバジルの香りを一層引き立てます。

《きざみ青じそ》《お徳用きざみ青じそ》

爽やかに香る青じその風味は、和洋中問わず様々な料理との相性が抜群です。

【リフレッシュのポイント】

化学調味料無添加。原材料から乳アレルギーを除き、アレルギーに配慮しました。

《きざみパクチー》

ライムや魚醤の風味がほんのり香る、フランス産パクチーを細かく刻んだペーストタイプです。

※パッケージリフレッシュのみ

《きざみねぎ塩》

大きめにカットし、シャキシャキ感を保った「きざみ白ねぎ」と、焼き肉や豚しゃぶなどによく合う「ごま油」「黒こしょう」「レモン」で味付けしました。化学調味料無添加。

【リフレッシュのポイント】

ごま油・黒こしょうを増量しました。

■商品化背景

・商品化要望が多い「洋風素材」に着目

当社お客様相談センターへ寄せられる商品化のご要望として、「レモン」「バジル」などの洋風素材が多く挙げられます。一方で、フレッシュバジルの認知率※は 52%であるのに対し、購入経験率※は 16%と乖離が大きく、購入のハードルが高いことが窺えます。

※当社調べ



心理的なハードルを下げる「充実した使い方提案」や「お買い求めやすい価格設定」でチューブ製品の利用場面の拡大と需要の創出を促進します。

●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/>