

ニューノーマル時代の香辛料のカタチ
テイクアウト需要・衛生管理に最適な常温流通小袋香辛料

業務用 「小袋からし 2g」「小袋おろし生わさび 1.5g」
「小袋柚子こしょう 1g」

8月31日 新発売



エスビー食品株式会社は、常温保存可能な使い切りタイプの小袋入り粘体香辛料「小袋からし 2g」「小袋おろし生わさび 1.5g」「小袋柚子こしょう 1g」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8月31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
小袋からし 2g	400g (2g×200)	袋	10
小袋おろし生わさび 1.5g	300g (1.5g×200)		
小袋柚子こしょう 1g	200g (1g×200)		

■商品の特徴

・常温保存可能な使いきりサイズ

常温保存が可能なため温度管理しやすく、衛生管理に便利な使いきりサイズです。

《小袋からし 2g》

鮮烈な辛みのあるオリエンタルマスタードを使用した、使いきりサイズのからしです。
とんかつや中華総菜、冷やし中華などによく合う、なめらかな物性です。

《小袋おろし生わさび 1.5g》

西洋わさびの厚みのある辛みと本わさびの爽やかな香りが特徴の使いきりサイズのわさびです。
握り寿司や巻物等の惣菜、海鮮丼への添付におすすめです。無着色タイプです。

《小袋柚子こしょう 1g》

柚子の爽やかな香りと青唐辛子のピリッとした辛みが特徴の、使いきりサイズの柚子こしょうです。
和風メニューやラーメン、餃子などによく合います。

■商品化背景

・テイクアウト需要拡大および外食店における調味料の衛生管理方法の見直しに対応

昨今の情勢の中で、「テイクアウトメニューの需要の高まり」や「外食店での調味料衛生管理の見直し」は今後のニューノーマルとなることが予測されます。

また、「中食惣菜市场」は引き続き伸長傾向にあり、今後さらなる伸長が期待されています。



エスビー食品の技術ノウハウが詰まった「常温流通小袋香辛料」をご提案することで、
中食・外食における課題を解決します。

●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/>