

4種類揃えれば、食欲そそる「おつまみプレート」！
町中華有識者が認める“通のみぞ知る”裏おつまみメニューをご自宅で

町中華シーズニング
「おつまみもやし」「トマトキムチ」
「やみつき旨二郎」「台湾肉そぼろ」
2月8日 新発売



エスビー食品株式会社は、古くから地域に愛され続ける、中華料理中心の大衆食堂の味わいを再現した「町中華」シリーズより、名店の裏メニューである“おつまみ”を自宅で手軽に楽しめる「町中華シーズニング」を新発売します。

※「幻の裏メニュー」の2品は、閉店した名店の通のみが知る看板にはないメニューです。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2021年2月8日
- ・お客様からの問合せ先 : 0120 (120) 671
- ・商品仕様 :

品名	内容量 (2人前×2回分)	荷姿	希望小売価格 (税別)
町中華シーズニング おつまみもやし	17g	10×6	110円
町中華シーズニング トマトキムチ	16g		
町中華シーズニング やみつき旨二郎	17.6g		
町中華シーズニング 台湾肉そぼろ	17g		

■商品の特徴

・手軽さ、使い勝手の良さにより利用意向の高い野菜に着目

副菜として取り入れたい野菜のなかで、利用意向の高い「もやし」「トマト」などの野菜を中心としたメニューを選定しました。

メニュー名	監修店	調理工程	使用材料	味わい特徴
おつまみもやし	東京・神田 鶴の恩返し	茹でたもやしと和えるだけ。	もやし	鶏がらスープに、にんにくの旨みと赤唐辛子の辛みがくせになる味わい。
トマトキムチ	東京・八丁堀 中華シブヤ	トマトと和えるだけ。	トマト	コチュジャンの旨みとリンゴの甘みがマッチしたすっきりとした味わい。
やみつき旨ニラ	東京・谷中 一寸亭	ニラと電子レンジで1分加熱。	ニラ	豚の豊かな旨みに、醤油、赤唐辛子を加えたやみつきになる味わい。
台湾肉そぼろ	愛知・名古屋 八剣 ROCK 人生餃子	ひき肉と炒めるだけ。	ひき肉	焦がし醤油に、にんにく、赤唐辛子、花椒を効かせたパンチのある味わい。

■商品化背景

・おつまみ調理機会が拡大

自宅での調理機会の増加に伴い、おつまみの調理機会も拡大傾向にあります。

また、お客様が、おつまみを調理する際に重視する点では、調理の手軽さに加えて、メニューの魅力度を求めていることが分かります。



おつまみとの親和性が高く、町中華が持つ秘伝の味わいに着目。
名店監修の味わいを自宅で手軽に作れる魅力的なおつまみの提案を行います。

●お問い合わせは、エスピー食品（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/>