

“チューバースタイル”がさらに広がる！
大好評きざみシリーズから新たな素材が登場

「きざみみょうが」2月8日 新発売
「きざみ青じそ」3月1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、「きざみみょうが」を新発売し、「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 : 2021年2月8日（きざみ青じそは3月1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）
きざみみょうが	38g	10×10	190円
きざみ青じそ			125円

■商品の特徴

《きざみみょうが》

みょうがを噛んだ時に感じられる独特な清涼感のある香りときざみ感が特徴です。みょうがの鮮やかな紅色が料理に彩りを添えます。そうめんの薬味やお茶漬け、カルパッチョ、豚しゃぶ、ちらし寿司などにお使いいただけます。



そうめんの薬味に



豚しゃぶに

《きざみ青じそ》

爽やかに香る青じその風味は、和洋中間わず様々な料理との相性が抜群です。国産青じそ原料 100% 使用へ変更しました。

■商品化背景

・お客様の生鮮食材への不満を解消

生鮮で人気の高い「みょうが」に対して、日持ちのしにくさや刻む手間などの不便・不満を解消するチューブタイプで、少量を使いたい、年中使いたいというお客様の声にお応えしました。

■チューバースタイル（TUBER STYLE）拡大提案

エスビー食品では、毎月 28 日を「チューバーの日」と位置づけ、味種や使用用途・使用場面が広がっているチューブ入り調味料を盛り上げていきます。“チューバー”ロゴを旗印に、食に特化した YOUTUBER を起用した施策等を今後継続的・多面的に実施していきます。



様々な料理に使え、刻んだり味付けの手間が省ける“チューバースタイル”に、新たな素材を拡充し、チューブ製品の更なる利用場面拡大とお客様満足の向上を図ります。

●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/>