

近ごろヨーグルトが気になる方へ！
おいしく、たくさん食べられるアレンジメニュー

ヨーグルトでつくる！シーズニング シリーズ
「サーモンサラダソース」
「サラダバーニャカウダソース」
「チキンサラダソース」
「グリーンスムージー」
「マンゴースムージー」
「ベリースムージー」
2月8日 新発売



エスビー食品株式会社は、ヨーグルトを毎日おいしく、たのしく、たっぷり食べられる新シリーズ「ヨーグルトでつくる！シーズニング」を発売します。料理をドレスアップするヨーグルトソースや、混ぜるだけで簡単にできるヨーグルトスムージーで、ヨーグルトの新しい食べ方をご提案します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2021年2月8日
- ・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)
ヨーグルトでつくる! シーズニング サーモンサラダソース	10g (2人前×2)	10×6	110円
ヨーグルトでつくる! シーズニング サラダバーニャカウダソース	8.4g (2人前×2)		
ヨーグルトでつくる! シーズニング チキンサラダソース	10g (2人前×2)		
ヨーグルトでつくる! シーズニング グリーンスムージー	14g (1人前×2)		
ヨーグルトでつくる! シーズニング マンゴースムージー	15g (1人前×2)		
ヨーグルトでつくる! シーズニング ベリースムージー	14g (1人前×2)		

■商品の特徴

ヨーグルトの特徴であるコクをいかしたシーズニングです。サラダや肉にかけるソースやスムージーが混ぜるだけで簡単に作れ、ヨーグルトをたっぷり食べられます。

<サラダソース>

素材にかけて、料理をドレスアップするヨーグルトソースです。

・サーモンサラダソース

ディルとパセリの爽やかな香りが特徴のハーブ香るサラダソースです。ヨーグルトとよく混ぜ、きゅうりとサーモンのサラダにかけてお召し上がりください。ほかに、えびや魚のフライ、ゆでた豚などにもおすすめです。

・サラダバーニャカウダソース

ガーリックとオニオンの濃厚な味わいが特徴のアンチョビ香るソースです。ヨーグルトとオリーブオイルによく混ぜ、温野菜やゆでた豚などにかけてお召し上がりください。ほかに、野菜スティックのディップソースとしてもおすすめです。

・チキンサラダソース

コリアンダーとクミンの深みある香りが特徴のスパイス香るサラダソースです。ヨーグルトとよく混ぜ、チキンソテーにかけてお召し上がりください。ほかに温野菜やゆで卵などにもおすすめです。

<スムージー>

無糖プレーンヨーグルト 120g、水 30ml と混ぜるだけで簡単にできるヨーグルトスムージーです。

・グリーンスムージー

5種の野菜（ほうれん草、玉ねぎ、にんじん、セロリ、トマト）と2種の果物（バナナ、リンゴ）を使用しました。カルダモンの爽やかな香りが、ヨーグルトとよく合います。

・マンゴースムージー

3種の野菜（玉ねぎ、にんじん、セロリ）と4種の果物（バナナ、マンゴー、リンゴ、オレンジ）を使用しました。マンダリンの華やかな香りが、ヨーグルトとよく合います。

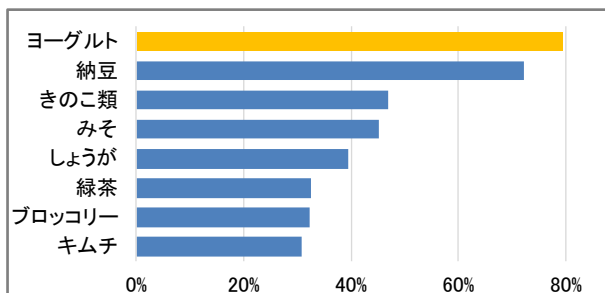
・ベリースムージー

4種の野菜（玉ねぎ、にんじん、セロリ、トマト）と3種の果物（バナナ、ストロベリー、ブルーベリー）を使用しました。メースの芳醇な香りが、ヨーグルトとよく合います。

■商品化背景

・「免疫力向上」への意識

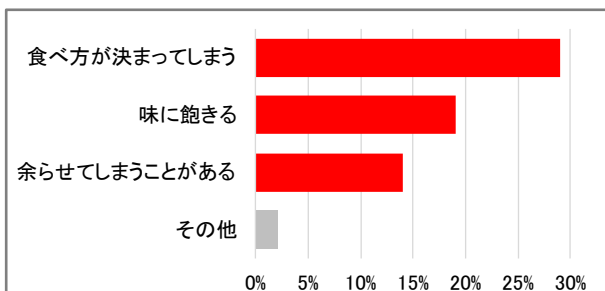
○免疫力を高めるために積極的に摂取している食材（当社調べ n=465）



多くの方が免疫力向上のために積極的に摂取している食材として、「ヨーグルト」をあげています。

・「無糖ヨーグルト」への意識

○無糖ヨーグルトに対する不満点（当社調べ n=390）



「ほぼ毎日ヨーグルトを食べる」人が 47%という結果になっています。無糖ヨーグルトは喫食頻度は高いですが、食べ方が限定的で味に飽きてしまうなどの不満も多い状況です。

多くの方が毎日食べたいと考えているヨーグルトを
おいしく・たのしく・たっぷり食べられるシーズニングでご提案します。

●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/>