

難しい調理工程や道具も必要なし！振りかけるだけで燻製の香り
ソロキャンやベランピングでも大活躍間違いなし！

「燻製あらびきブラックペッパー」

「燻製岩塩」

「燻製唐辛子」

3月1日 新発売



エスビー食品株式会社は、肉・卵料理やパスタやピザとの相性が良い香辛料に、ブナのチップで香り高い燻香をプラスした「燻製スパイス」シリーズを新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2021年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）
燻製あらびきブラックペッパー	17g	5×8	200 円
燻製岩塩	25g		
燻製唐辛子	12g		

■商品の特徴

製粉・粉碎した各種スパイスを、低温で時間をかけて燻製しました。スパイスの香りを残しつつ、豊かな燻製の香りをしっかりプラスし、燻製とスパイスの風味バランスにこだわりました。

3品ともに、肉類や魚介類など幅広く使用されているオーソドックスでポピュラーなブナのチップを燻材に使用しています。

※燻製香をつける添加物は不使用です。

商品名	特徴	おすすめの使用メニュー
燻製あらびき ブラックペッパー	ブラックペッパーのフルーティーな香りと燻香によって、料理に香りの厚みを持たせます。	肉料理、卵料理、チーズ料理など
燻製岩塩	香り立ちは穏やかで、料理に自然な燻香を付けることができます。	目玉焼き、鶏肉のソテーなど
燻製唐辛子	赤唐辛子の辛みと香りに燻製の薫りを加え、熟成感と重みを足しました。	パスタやピザ、ディップソースなど



卵料理に



肉料理に



ディップソースに

■商品化背景

・「燻製」と「スパイス」を掛け合わせた新しい切り口の提案

消費生活の変化や商品提案などにより洋風スパイス市場が拡大するなか、バーベキューや外食で人気が高まっている燻製に注目しました。卵料理や肉・魚など幅広いメニューで燻製料理が食べられており、「スパイス」との親和性も高いメニューが多いです。



燻製への興味・関心が高いお客様をターゲットにした商品提案により、
洋風スパイスの間口を拡大し、市場の活性化を図ります。

●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/>