

**鉄板中華の名店が監修**  
**ピリ辛&ざくざく食感の万能スパイス！**

**業務用「セレクト ざくがけスパイス」100g 袋・1kg 袋**  
**3月1日 新発売**



エスビー食品株式会社は、多彩な単品スパイスとハーブをはじめ、ひと振りひと皿を本格メニューに変身させるシーズニングまで多様なニーズにお応えする業務用セレクトスパイスシリーズから、青山シャンウェイ監修のスパイス感と旨みが効いた「ざくがけスパイス」を新発売します。

## ■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・発売日 : 2021年3月1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
セレクト ざくがけスパイス	100g	袋	10
	1kg		

## ■商品の特徴

### ・見栄えと味がアップするトレンドスパイス

メニューにかけるだけの簡単なオペレーションでトレンドをプラス。メニューの付加価値を高め、オリジナルメニューをグレードアップさせることができます。

### 《ざくがけスパイス》

青山シャンウェイ佐々木孝昌シェフ監修の、唐辛子とオニオンのスパイス感とエビの旨みが効いた万能スパイスです。2種類の唐辛子をブレンドした辛すぎないピリ辛仕様で幅広い層においしくお召し上がりいただけます。塩分を極力抑え、ザクザク食感でおいしさを表現しました。唐揚げをはじめとした様々なメニューにたっぷりかけて楽しむことができます。



＜汁なし担担麺に＞



＜焼き鳥に＞



＜チャーハンに＞



＜野菜炒めに＞

## ■青山シャンウェイ

東京・外苑前に本店をかまえる鉄板中華の名店。  
食材が躍る楽しさ、弾ける香り、おいしさが味わえる。  
特に豚スペアリブにオリジナルスパイスをたくさん乗せた  
「毛沢東スペアリブ」は名物メニューとしてメディアにも  
取り上げられる話題の逸品。



## ■商品化背景

### ・業務用の食市場の変化

コロナ禍前後の市場変化において、業務用の食市場ではこれまで以上にテイクアウトへの対応や、日常では味わえない食への付加価値が求められるようになってきました。一方で、調理の現場では限られた食材や人手の中でイレギュラーな対応やメニューバリエーションをつけることが課題となっています。



青山シャンウェイ監修による「トッピングスパイス」文化の拡大により  
業務用食市場の課題解決と喫食者の満足感アップを図ります。

●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/>