

2021年5月7日

赤花椒と青花椒の絶妙ブレンド
夏の食卓にしびれる辛みと爽やかな香りをプラス

「菜館 特製花椒パウダー」
5月17日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、花椒（ホアジャオ）のしびれと香りを手軽に家庭の料理に加えることができる「菜館 特製花椒パウダー」を、より「しびれる辛み」「爽やかさ」を感じられる黄金比で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5月17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）
菜館 特製花椒パウダー	10g	10×6	340円

■商品の特微

・しびれる辛みと華やかな香りを追求したこだわりの花椒 100%ブレンド

四川省産青花椒の使用量を15%増量し、振りかけたときの華やかな香り立ちを高めました。

また、赤花椒のパウダーを新たに使用する事で、口に入れた瞬間のしびれる辛みを強化。

赤花椒・青花椒を厳選した粒度と比率でブレンドした鮮烈なしびれと華やかな香りの特製花椒パウダーです。

赤花椒	パウダー（新追加）	口に入れた瞬間に感じる、鮮烈なしびれる辛みと爽やかな香り
	粗挽き	舌の上でじんわりと広がる爽やかな香りと後引くしびれる辛み
青花椒	粗挽き	振りかけた瞬間に広がるフルーティーで華やかな香りと喉の奥で感じるしびれる辛み

■商品化背景

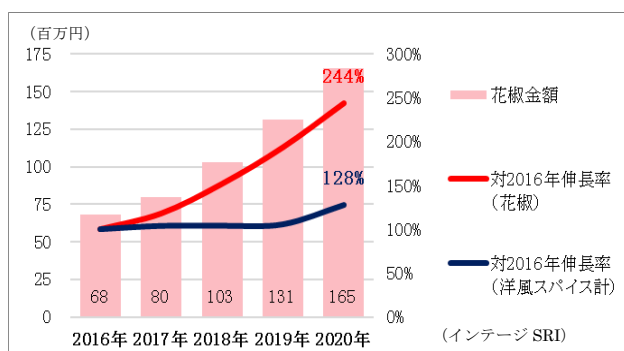
・花椒の需要が拡大する夏場の提案に向けたブラッシュアップ

内食需要の拡大により、料理に本格感をプラスする中華スパイスが伸長しています。

中でも花椒は手軽に使えるパウダーの利用シーンが拡大し、大きく伸長していることから、需要が高まる初夏での提案と、利用メニュー拡大の提案により、更なる拡大の余地を有しています。

ご家庭でしびれる辛みを簡単に楽しめるこだわりの花椒の商品価値向上を図り、お客様の満足度向上と、さらなる利用喚起を図ります。

○洋風スパイス「花椒」市場金額及び伸長率



花椒のニーズが高まる初夏に、ご家庭で手軽にしびれる辛さを楽しめる
こだわりの花椒パウダーの価値向上を図り、更なる利用を喚起します。

●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/>