

プロの料理人・料理研究家を選んだ！
魅力的なスパイス使いが特徴の3つのメニュー

レッチャ！大賞 メニュー
「モロッコ風チキン煮込み」
「エスニック風バッファローチキン」
「スパイス香る鮭の南蛮漬け」
8月9日 期間限定新発売



エスビー食品株式会社は、2019年に引き続き、お客様から寄せられたアイデアレシピを商品化するレンジコンテスト「レッチャ！グランプリ2020」で大賞を受賞した3つのレシピをメニュー用調味料として新発売します。料理人やスパイスのプロが選んだ、オリジナリティあふれるメニューを、ご家庭でも簡単に楽しむことができます。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2021年8月9日（2022年9月までの期間限定発売）
- ・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）
レッチャ！大賞メニュー モロッコ風チキン煮込み	10.5g	10×6	180円
レッチャ！大賞メニュー エスニック風バッファローチキン	13.2g		
レッチャ！大賞メニュー スパイス香る鮭の南蛮漬け	18.1g		

■商品の特徴

・「レッチャ! グランプリ2020」大賞受賞メニューを商品化

9,000件を超える応募レシピの中から、一流の料理人やスパイスのプロも認めるスパイスやハーブ使いが魅力的なレシピを商品化しました。

スパイスとハーブの味わいや彩りにこだわった「味付け用シーズニング」+「仕上げ用ハーブ」の2袋仕様です。

《モロッコ風チキン煮込み》

パセリの彩りとレモンの風味が効いたスパイシーで爽やかな味わいです。

大賞受賞メニュー：パセリたっぷり！モロッコ風チキンの煮込み

商品化のポイント：モロッコで多用されるレモンを使用し、スパイスとの組み合わせでさっぱりさせつつも後引く味わいを表現しました。チキン煮込みをパセリで彩るスパイス使いにも着目し、商品化しました。

《エスニック風バッファローチキン》

クミンやコリアンダーのスパイス感と、甘辛いケチャップの風味が食欲をそそる味わいです。

大賞受賞メニュー：スパイス香るエスニック風バッファローウィング

商品化のポイント：テンパリングしたホールスパイスを使用したインパクトのある味わいと食感を、ローストしたクミンやコリアンダーを別添で付けることで受賞メニューを具現化しました。

《スパイス香る鮭の南蛮漬け》

コリアンダーとフェネグリークの爽やかさ・苦みと、程良い酸味が効いたさっぱりした味わいです。

大賞受賞メニュー：鮭と爽やかスパイスの南蛮漬け

商品化のポイント：和風メニューにも合うスパイスの組み合わせに着目しました。複数のスパイスと酸味を組み合わせて、スパイス感のある南蛮漬けを再現しました。



■商品化背景

・注目を集めるスパイスを使ったメニュー

家庭での調理機会増加に伴い、本格的な味わいの追求や献立のマンネリ解消を主な理由として、スパイスやシーズニングにチャレンジする方が増加傾向にあります。



興味・関心が高まるスパイスを特徴とした「レッチャ! 大賞受賞」メニューを発売することでお客様のニーズを満たし、香辛料の裾野拡大を図ります。

●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/>