

「お肉ジューシー製法」で本格的な味わい  
やわらかでジューシーな食感が煮込むだけで決まる

「李錦記 やわらか角煮の素」  
「李錦記 やわらかチャーシューの素」  
8月9日 新発売



エスビー食品株式会社は世界的中華調味料ブランド「李錦記」から、おいしさと食感にこだわった本格的な味わいの調味料「李錦記 やわらか角煮の素」「李錦記 やわらかチャーシューの素」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8月9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）
李錦記 やわらか角煮の素	100g	10×6	180円
李錦記 やわらかチャーシューの素	100g	10×6	180円

## ■商品の特徴

### ・「お肉ジューシー製法」、化学調味料無添加

それぞれのメニューに応じた比率で熟成紹興酒とはちみつを使用しています。こだわりの調味料がお肉の内部まで浸透し、やわらかく仕上がります。さらに、旨みと塩分濃度のバランスが取れたソースを使用することで、肉汁を閉じこめ、ジューシーに仕上がります。



### 《李錦記 やわらか角煮の素》

オイスターソース、熟成紹興酒に加え八角がほのかに香る奥深い味わいです。

材料	作り方
・豚バラ肉ブロック 400～600g ・水 400ml	① 肉を下茹でする。 ② 水、本商品を加え煮立ったら、落とし蓋をして弱火で40分煮込む。 ③ 落とし蓋を取り、中火で15分煮詰める。

### 《李錦記 やわらかチャーシューの素》

中国醤油とはちみつ、にんにくを加えた旨みと甘みが広がる濃厚な味わいです。

材料	作り方
・豚肩ロースブロック 400～600g ・水 400ml ・サラダ油小さじ1	① 肉に焼き色を付け、本商品、水を加える。 ② 沸騰したら落とし蓋をして、弱火で40分煮込む。 ③ 落とし蓋を取り、中火で15分煮詰める。

## ■商品化背景

### ・「ひと手間かけたこだわり調理ニーズ」に着目

ご家庭での調理において豚ブロック肉は安定した利用頻度があり、年々増加傾向にあります。また、時短・簡便志向の一方で、ひと手間かけても料理を楽しみたいというニーズが高まっています。内食調理の多様化が進む中で、「ひと手間かけたこだわり調理ニーズ」に着目しながら、ブロック肉調理における代表的な不安点である“お肉をやわらかくするのが難しい”を解消します。



内食調理のニーズが多様化する中、「ひと手間かけたこだわり調理ニーズ」に着目し、  
利用機会が増加するブロック肉の調理不安を解消することでお客様満足の向上を図ります。

●お問い合わせは、エスビー食品株式会社 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/>