

この1本でどんな料理も手軽においしく！
だしと魚介素材の旨みで減塩にも

「だし塩こしょう」
9月6日 新発売



エスビー食品株式会社は、「だしの旨み」が料理を引き立てる化学調味料無添加の新簡便調味料「だし塩こしょう」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9月6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)
だし塩こしょう	100g	5×8	250円

■商品の特徴

塩こしょうをベースに、自然な旨みをプラスするだしの素材を使用しました。
1本あれば手軽にさまざまな料理をおいしくできる新簡便調味料です。

・6種の魚介と香味野菜のだし、魚介素材を使用

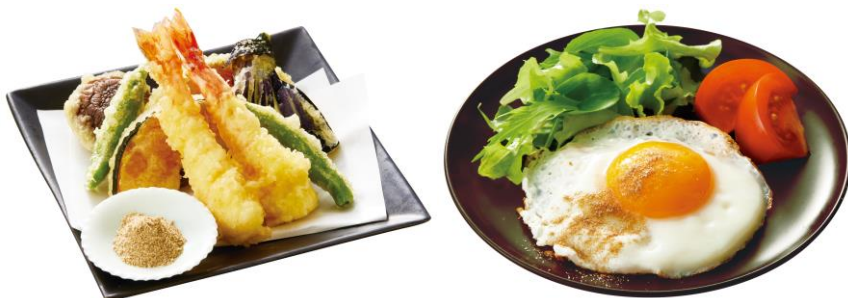
6種の魚介と香味野菜のだし、魚介素材の旨みが味の決め手です。
さらに、鰹節やあご節粉末を併用することで、味の厚みや複雑味を増強しました。
【だしの旨み】昆布・鰹・椎茸・香味野菜（玉ねぎ・にんじん・セロリ）
【魚介素材の旨み】焼きあご・鰹節・アジ煮干し

・だしの旨みでおいしく減塩

だしの旨みで化学調味料無添加、塩分（ナトリウム量）25%カット*を実現しました。
※当社「味付け塩こしょう（通常品）」比

▼使用メニュー

天ぷらのつけ塩、おにぎりの味付け、目玉焼き、焼うどんの味付けなどにお使いいただけます。



■商品化背景

・「安全・安心」や健康への意識の高まりに対応

安全・安心や健康への関心から、塩分や添加物を控える意識が高まっています。
だしは、料理をおいしくする健康的なイメージがあり、各種調味料との親和性も高いことに着目し、料理をおいしくする「だし」と味付けが決まる「塩こしょう」を組み合わせることで、簡便性・化学調味料無添加・減塩などのお客様ニーズにお応えします。



「だし」の価値と「塩こしょう」の簡便性を兼ね備えた、化学調味料無添加・減塩を訴求した新簡便調味料を発売することで、高まる健康意識や新しい調味料に対するお客様ニーズの充足を図り、新しい粉体調味料市場を開拓します。

●お問い合わせは、エスピー食品（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/>