

人気の高いご当地素材「北海道産山わさび」を使用
辛さ控えめで、粗く刻んだ食感がアクセント

「きざみ山わさび」
9月6日 新発売



エスビー食品株式会社は、使いたいときに使いたい分だけ使え、刻む手間がいらぬ「きざみシリーズ」より、ご当地素材として人気が高まっている北海道産山わさびを使用した「きざみ山わさび」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)
きざみ山わさび	38g	10×10	190円

■商品の特徴

・ご当地素材として人気が高まっている北海道産山わさびを使用

こだわりのシャキシャキ食感と山わさび本来の自然な色味が特徴です。山わさび原料を粗く粉碎することにより、おろした山わさび特有の繊維感をしっかりと感じられるようにしました。また、アクが強く変色しやすい山わさびを時間をかけずに下処理することで特有の白色を保持しました。

【使用例】：そばの薬味、和風パスタ、刺身の薬味、ツナマヨおにぎり、ディップソース、お茶漬け、チキンソテー、納豆の薬味、など。



※山わさびについて

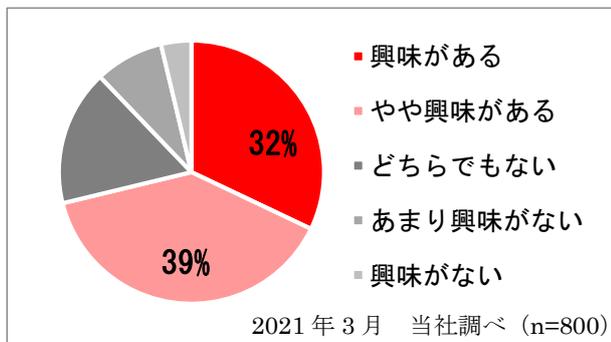
一般的に北海道を中心に栽培されているホースラディッシュを山わさびと呼んでおり、比較的寒い土地の山に自生しているわさびです。北海道ではご当地素材として定着しており、山わさびをごはんの上のせて醤油をかけて食するなど独自の食べ方が根付いています。

■商品化背景

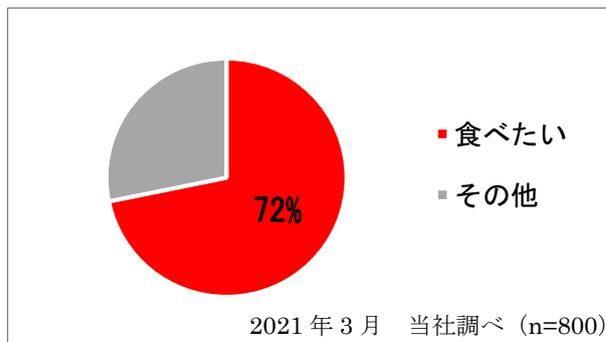
・旅行や外出自粛が続く中でのご当地素材に対する新たなニーズの高まり

旅行や外出自粛が続く中、ご当地素材へのニーズは一層高まると推察されます。ご当地素材で注目が高まっている「北海道産山わさび」を、日持ちのしにくさや刻む手間などの不便・不満を解消するチューブタイプで発売し、新たな香辛料市場を創造します。

○ご当地素材への興味・関心について



○山わさびの喫食意向



人気の高いご当地素材「北海道産山わさび」を利便性・簡便性を兼ね備えたチューブタイプで提案。新しい素材提案で粘体香辛料市場を創造し、新たな価値の提供をしていきます。

●お問い合わせは、エスピー食品株式会社 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/>