

振りかけるだけで肉をおいしくするシーズニングスパイス
銀座「マルディ グラ」和知 徹シェフ監修

「肉の匠の秘伝ブレンド マイスターズスパイス」
2月7日 新発売



エスビー食品株式会社は、肉のスペシャリスト監修の価値を付与し、スパイスのパンチが効いた味わいが決め手の肉専用シーズニング「肉の匠の秘伝ブレンド マイスターズスパイス」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 : 2022年2月7日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
肉の匠の秘伝ブレンド マイスターズスパイス	55g	10×6	300円

■商品の特徴

・肉の味わいを引き立てる旨みと風味のバランス

あらびき状のブラックペッパーとパウダー状のホワイトペッパーをしっかりと効かせることで、肉の種類を選ばず、爽やかな風味とキレをもたらします。焙煎香辛料（クミン、カルダモン、フェネグreek、マスタード、クローブ）によって本格的な味や風味が感じられ、ナツメグを加えることでやみつきになる味わいに仕上げています。※化学調味料無添加

・シーンを選ばない塩味と旨みのバランス

塩分構成比が一般的なシーズニングと比べ低く、スパイスによって味の厚みや複雑味を生み出しています。塩味を抑え、醤油の旨みを骨格とすることで、下味でも後がけでもおいしく肉を食べることができます。

■監修 和知 徹シェフについて



パリの2つ星レストランで研修し、帰国後飯倉「アポリネール」料理長に就任。1998年銀座「グレープガンゴ」の料理長を3年務める。2001年に独立し、銀座「マルディグラ」をオープン。肉のスペシャリストとして知られ、「マルディグラ」はファンから「肉の聖地」と呼ばれている。

■商品化背景

・伸長・多様化する肉料理に対し、様々な肉を本格的においしく食べたいニーズに対応

肉の消費量は年々増加し、今後も拡大が予想されます。肉料理として使用される食材としては牛肉の伸長が著しく、メニューの多様化が見られます。肉のスペシャリスト監修の価値を付与した肉専用シーズニングで「おいしさ」、「マンネリ感解消」、「味わいへの本格志向」に対する価値を提供し、お客様ニーズに対応します。

■「マイスターズスパイス」ブランドサイト

レシピや商品へのこだわりをご紹介しますブランドサイトです。※2月7日公開予定

<https://www.sbfoods.co.jp/meistersspice/>



伸長・多様化する肉料理に対し、シェフ監修の価値を付与した肉専用シーズニングで新たなお客様へアプローチし、シーズニング市場の更なる拡大を目指します。

●本件、お問い合わせ先●

<報道関係者様>

エスビー食品（株）広報・IR室 TEL. 03-6810-9790

<一般のお客様>

エスビー食品（株）お客様相談センター フリーダイヤル：0120-120-671