

小袋で広がるメニューバリエーション
調理オペレーション負担を軽減

業務用

「小袋だし塩こしょう」「小袋燃辛唐辛子」「小袋花椒」

2月28日 新発売

「小袋サンショウ」2月28日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、中食や外食のテイクアウトメニューの多様化、差別化需要の高まりに応え、添付するだけでバリエーションが広がる「小袋だし塩こしょう」「小袋燃辛唐辛子」「小袋花椒」を新発売し、「小袋サンショウ」のパッケージをリフレッシュします。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・出荷開始日 : 2022年2月28日
- ・お客様からの問合せ先 : 03-5970-6824
- ・商品仕様 :

品名	内容量	形態	荷姿
小袋だし塩こしょう	0.5g × 200	袋	(0.5g × 200 袋) × 6
小袋燃辛唐辛子	0.2g × 200		(0.2g × 200 袋) × 6
小袋花椒			(0.2g × 200 袋) × 10
小袋サンショウ			

■商品の特徴

- ①低オペレーションで惣菜・テイクアウトメニューのバリエーションが広がります。
- ②デザイン性のある包装資材で、メニューへの付加価値が訴求できます。
- ③トレンドメニューを引き立たせるラインアップです。

<小袋だし塩こしょう>

6種の魚介と香味野菜のだし {昆布・鰹・椎茸・香味野菜 (玉ねぎ・人参・セロリ)}、魚介素材の旨味 (焼きあご・鰹節・アジ煮干し) が味の決め手です。天ぷら、唐揚げなどに。

<小袋燃辛唐辛子>

世界中から厳選したハラペーニョ、ブートジョロキア、ハバネロなどの5種類の唐辛子をブレンド。燃えるような辛さが特徴の唐辛子ミックスです。カレー、焼き鳥などに。

<小袋花椒>

赤花椒のピリッとした辛みとさわやかな香りがメニューに広がります。麻婆豆腐や担々麺との相性が抜群です。

<小袋サンショウ>

しびれるような辛みと清涼感のある爽やかな香りをもつ山椒と、中国山椒ともよばれる舌がしびれるような刺激的な辛みが特徴の花椒をブレンドしました。うなぎの蒲焼や、焼き鳥に。

○使用例



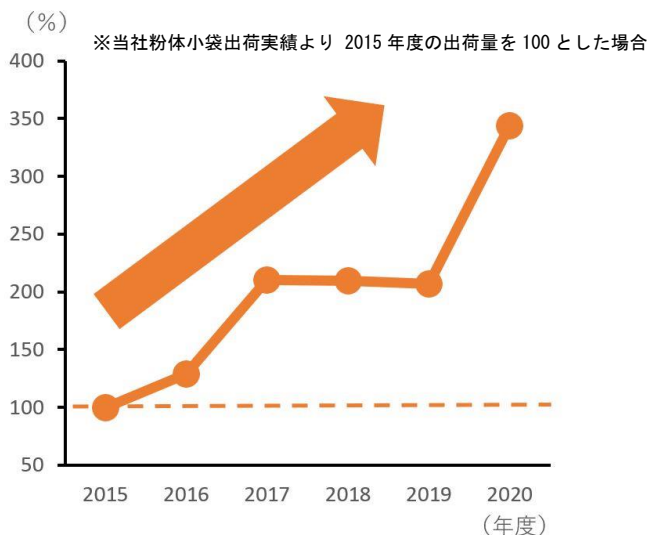
テイクアウトのお弁当に



外食店の卓上に

■商品化背景

○粉体小袋出荷実績



外食のテイクアウトの拡大などにより、小袋香辛料の需要は高まっています。

■業務用小袋シリーズラインアップ

- ・粉体香辛料（コショウ、七味、一味）



- ・粘体香辛料（からし、わさび、柚子こしょう）



- ・ハラール認証（コショウ、七味、国産山椒、わさび）



- ・シーズニング（マジックソルト、スパイストッピングエスニックテイスト）



▼業務用商品サイト「オンライン提案会」では各種パンフレットや動画での商品紹介をしています。
<https://www.sbfoods.co.jp/exhibition/prouse/>



テイクアウトや中食の需要が拡大し、メニューの多様化への対応、差別化が求められる中、添付するだけで手軽にバリエーションが広がる小袋粉体香辛料の品揃えを強化することで調理オペレーションの負担の軽減と、購買意向が高まる商品提供をサポートします。

●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/>