

環境に配慮した有機スパイス・ハーブのおいしさをお手軽に！  
毎日の食事づくりからエシカル消費

「ORGANIC シーズニング」6品  
9月5日 新発売



エスビー食品株式会社は、若年層を中心とした「安全・安心」への関心の高まりから「オーガニック」に着目し、有機スパイス・ハーブを使用した「ORGANICシーズニング」6品を新発売します。

## ■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2022年9月5日
- ・商品仕様 :

品名	内容量 (2人前×2回分)	荷姿	希望小売価格 (税別)
ORGANIC シーズニング プロヴァンス風 アボカドとトマトのサラダ	12.4g	10×6	180円
ORGANIC シーズニング 3種のハーブのグリーンサラダ	8g		
ORGANIC シーズニング ジャーマンポテト ペッパー&ガーリック	10.4g		
ORGANIC シーズニング 鶏の香草焼き ローズマリー&タイム	18g		
ORGANIC シーズニング 魚のハーブソテー タイム&オレガノ	16.6g		
ORGANIC シーズニング ガーリック香るアヒージョ	12.4g		

## ■商品の特徴

### ・環境への配慮



ORGANIC シーズニングは、有機 JAS 認証のシリーズです。化学的に合成された農薬や肥料に頼らないことを基本とした、環境への負荷をできる限り少なくする方法で栽培された有機スパイス・ハーブを使用しています。この製品の収益の一部は、環境保全活動に役立てられます。また、パッケージのインクの一部に、バイオマスインクを使用しています。

### ・こだわりの原料と味づくり

「栽培する畑」から「収穫後の管理」まで、すべての工程にこだわった有機スパイス・ハーブを選定しました。有機スパイス・ハーブを中心とした味づくりにより、おいしさと香り立ちを表現し、有機ごまを使用することで、奥行きのある味わいを実現しました。

#### 《プロヴァンス風アボカドとトマトのサラダ》



バジル、マジョラム、ローズマリーの爽やかな香りに、ブラックペッパー、ガーリックがアクセントとなり、素材の甘味、旨味を引き立てます。

オリーブオイルに混ぜ、カットしたアボカド、トマトにかけるだけで完成です。

#### 《3種のハーブのグリーンサラダ》



バジル、オレガノ、パセリの爽やかな香りと、すりごまのkokoroがサラダのおいしさを引き立てます。

オリーブオイルに混ぜ、レタスやベビーリーフとあえるだけで完成です。

#### 《ジャーマンポテト ペッパー&ガーリック》



ブラックペッパー、ガーリックが効いたスパイシーな味わいに、パセリが鮮やかな彩りを添える一品です。

じゃがいも、玉ねぎ、ベーコンとフライパンで一緒に炒めるだけで完成です。

#### 《鶏の香草焼き ローズマリー&タイム》



4種のハーブ（ローズマリー、タイム、マジョラム、パセリ）の爽やかな香りに、ガーリック、ブラックペッパーを加え、厚みのある味わいに仕上げました。

鶏肉にまぶしてオーブントースターで焼くだけで完成です。

### 《魚のハーブソテー タイム&オレガノ》



魚と相性の良いタイムを中心にブレンドしたハーブの爽やかな香りに、ホワイトペッパー、ガーリックで味わいに厚みを持たせました。

魚にまぶしてフライパンで焼くだけで完成です。

### 《ガーリック香るアヒージョ》



ガーリックをしっかり効かせた風味に、ジンジャー、赤唐辛子の辛みを加えたクセになる味わいです。

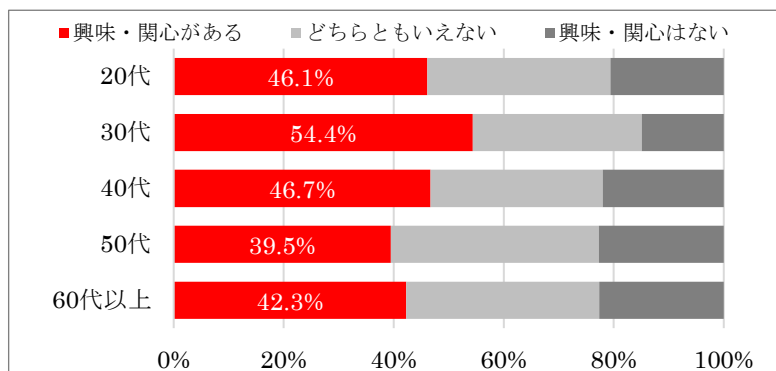
きのこなどの材料とオリーブオイルを、一緒に鍋で煮込むだけで完成です。

## ■商品化背景

### ・有機食品への興味・関心の高まり

外食・中食での広がりや、SDGs への注目度の高まりなどを背景に、30代を中心に有機食品への興味・関心が高まっています。一方で、有機食品は「価格が高い」とのイメージを持たれている方が多いのが現状です。

○有機食品に対する 世代別興味・関心度



2022年 当社調べ (n=3,695)



トライアルのしやすさ、環境配慮をコンセプトとしたシーズニングの発売により、“おいしく食べて環境にもやさしい”スパイス&ハーブの新たな価値を提案します。

### ●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