

香辛料 No.1 メーカー※がこだわり抜いた薫り高い塩シリーズ  
“国産素材×こだわりの塩”が織りなす逸品

「薫り塩」シリーズ  
「抹茶塩」「柚子塩」「藻塩」  
9月5日 新発売



エスビー食品株式会社は、国産素材と伝統的な製法で作られた塩を組み合わせた「薫り塩」シリーズとして「抹茶塩」「柚子塩」「藻塩」の3品を新発売します。

※インテージ SRI+ 香辛料市場 推計販売金額 2021年1~12月

## ■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	荷姿	希望小売価格 (税別)
薫り塩 抹茶塩	29g	5×8	300円
薫り塩 柚子塩	24g		
薫り塩 藻塩	31g		

## ■商品の特徴

### 《抹茶塩》

伝統的な平窯製法※で作られた沖縄県産の焼塩を使用しました。まろやかな味わいで、食材のおいしさを引き立てます。鮮やかな彩りと、薫り高く風味の良い宇治抹茶を使用しました。抹茶と塩をバランスよく振り出すことができます。

おすすめメニュー：天ぷら、お茶漬け、ポテトサラダなど。

### 《柚子塩》

伝統的な平窯製法※で作られた沖縄県産の焼塩を使用しました。まろやかな味わいで、食材のおいしさを引き立てます。高知県産柚子の果皮・果汁を使用した爽やかな風味が特徴です。柚子素材と塩をバランスよく振り出すことができます。

おすすめメニュー：刺身、浅漬け、湯豆腐など。

※平窯製法とは海水を濃縮・蒸発させて作る製法で、じっくりと煮詰めることにより、ミネラルが豊富な塩が精製されます。

### 《藻塩》

昔ながらの製法にこだわった、長崎対馬産の藻塩です。ほのかに甘みのあるマイルドな口当たりが特徴です。

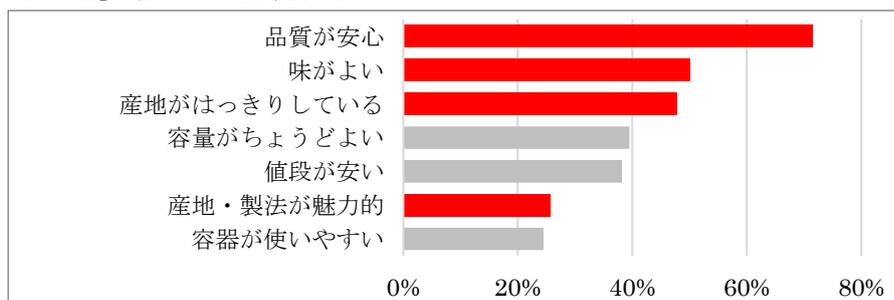
おすすめメニュー：ゆで卵、おにぎり、蒸し野菜など。

## ■商品化背景

### ・「塩」には、品質や味わいへの強いこだわりが存在

塩を購入する際、「品質」「味わい」「産地・製法」への高いニーズが伺えます。

○「塩」購入時に重視する点



2021年 公益財団法人塩事業センター調べ (n=1,110)



品質・産地・製法にこだわり抜いた付加価値商品の提案により、  
お客様の食シーンのさらなる充実を図ります。

### ●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