

国産素材にこだわった和風チューブ調味料
素材の風味を楽しむ新ラインアップ

「大根おろし」 9月5日 新発売
「柚子こしょう」「もみじおろし」「お徳用もみじおろし」
9月5日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、新たな素材の和風チューブ調味料「大根おろし」を新発売します。また、「柚子こしょう」「もみじおろし」「お徳用もみじおろし」をリフレッシュします。

■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	荷姿	希望小売価格 (税別)
大根おろし	40g	10×10	125円
柚子こしょう			
もみじおろし	38g	5×8	325円
お徳用もみじおろし	160g		

■商品の特徴

《大根おろし》 ※新発売

粗おろし感とシャキシャキの食感にこだわり、大根おろし特有の繊維感を再現しました。素材本来の風味や辛みを、お好みの量でお楽しみいただけます。ハンバーグや焼き魚の薬味など、幅広くご使用いただけます。



＜ハンバーグに＞



＜焼き魚に＞



＜焼肉に＞



＜そばに＞

《もみじおろし（お徳用・38g）》 ※リフレッシュ

大根おろしの爽やかさに、赤唐辛子の刺激的な辛味と鮮やかな赤色が加わったもみじおろしです。国産大根 100%使用。しゃぶしゃぶや寄せ鍋、揚げだし豆腐などにご使用いただけます。

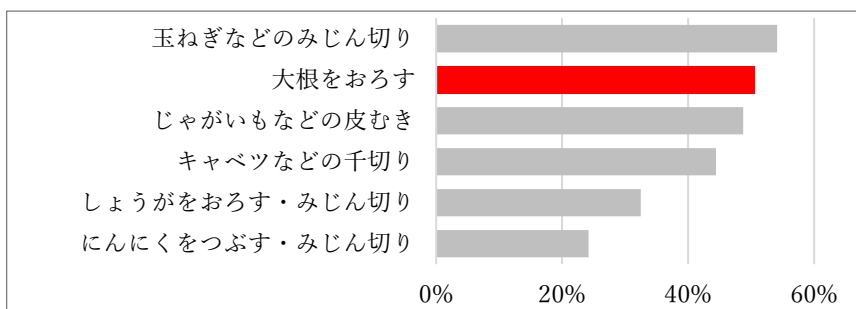
※「柚子こしょう」はパッケージ変更のみ。

■商品化背景

・大根おろしに対する“不”をチューブ調味料で解消

大根おろしは薬味や料理の材料として使用用途が幅広い一方で、大根をおろすのに時間がかかる、日持ちせず作り置きが出来ない、余らせてしまう等、手軽さへのニーズが潜在しています。

○面倒に感じる野菜の処理



2021年 当社調べ (n=277)



国産原料へのこだわりと、チューブ調味料ならではの手軽さ・利便性で
多様なお客様ニーズに対応します。

●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