

プロの調理技法を詰め込んだ万能チューブ調味料
これ1本でいつもの料理が本格的な味わいに

「菜館 炒め物のためのにんにくしょうが」
 「菜館 仕上げのための味付ねぎしょうが」
 2月6日 新発売



エスビー食品株式会社は、中華料理のおいしさを手作り感覚で楽しんでいただける「菜館」シリーズより、“炒め物・下味”“仕上げ”等の調理シーンに特化した専用チューブ調味料「炒め物のためのにんにくしょうが」「仕上げのための味付ねぎしょうが」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 : 2023年2月6日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
菜館 炒め物のためのにんにくしょうが	160g	5×8	325円
菜館 仕上げのための味付ねぎしょうが			

■商品の特徴

《炒め物のためのんにくしょうが》

にんにくとしょうがを絶妙な比率でミックス。焦がしにんにくを加えることで、高温で炒めたような香ばしい味わいに仕上げました。いつもの炒め物を専門店の味に格上げします。

【使用例】野菜炒め、チャーハン、餃子の下味



《仕上げのための味付ねぎしょうが》

ねぎとしょうがを香りの良さが最も活きる比率でミックス。ねぎ油とごま油を加えることで、高温で香りを引き出したような風味豊かな味わいを表現しました。これ一本で料理の仕上げや薬味に使える万能チューブです。

【使用例】蒸し鶏、冷奴の仕上げに

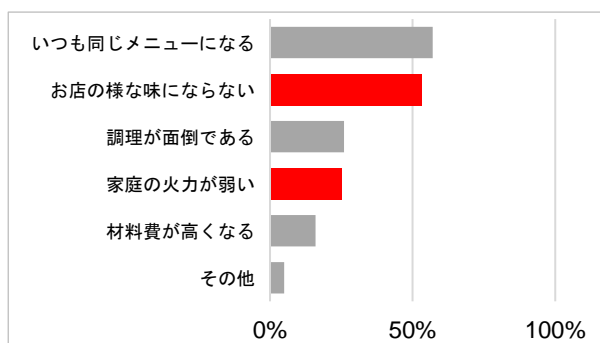


■商品化背景

・家庭で作る中華料理に対する不満

中華料理において、「にんにく」「しょうが」「ねぎ」は三大香味野菜としておいしさの下支えを担っていることから、同時に使用している方が多くいます。その一方で、家庭で中華料理を調理する際には、「本格的な味付けにならない」等の不満が顕在化しています。

○家庭で作る中華料理の悩み



2022年当社調べ(n=301)



“炒め物・下味” “仕上げ” それぞれの調理シーンに特化した専用商品を発売し、
香味野菜チューブの新たな市場を創造します。