

生鮮により近い味わいにブラッシュアップ
料理への使い方無限大！

「きざみ青じそ」「きざみねぎ塩」
「きざみレモン」「きざみバジル」
3月6日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、味付けや刻む手間が省け、さまざまな料理に使えるチューブ入り香辛料「きざみ」シリーズの「きざみ青じそ」「きざみねぎ塩」「きざみレモン」「きざみバジル」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 : 2023年3月6日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
きざみ青じそ	38g	10×10	125円
きざみねぎ塩			
きざみレモン			
きざみバジル			

■商品の特徴

・ブランドロゴを新たに確立



刻んだ素材のおいしさ、親しみやすさを表現したブランドロゴを新たに確立しました。

・環境への配慮

チューブ容器にバイオマスプラスチックを採用しました。サトウキビ由来の原料を使用することで、石油原料の削減とCO2排出量の減少を図っています。

《きざみ青じそ》※パッケージ変更のみ

刻んだ青じその爽やかな香りで、和洋中間わずさまざまな料理との相性が抜群です。

【使用例】



そうめん



つくね



パスタ



手巻き寿司



焼き鳥



納豆

《きざみねぎ塩》

大きめにカットしたシャキシャキ食感のねぎと、ごま油のコク、黒こしょうのキレが特徴です。ねぎを増量し、食感の良さと素材本来の旨みをアップしました。

【使用例】



韓国風サラダ



スープ



唐揚げ



豚しゃぶ



豚丼



納豆

《きざみレモン》

爽やかなレモンの風味と、皮まで刻んだ丸ごとレモンのおいしさが特徴です。レモン果汁を増量し、酸味と香りを高めつつ、塩味・苦みを低減しました。

【使用例】



カルパッチョ



サラダ



レモンサワー



お菓子



魚のムニエル



ヨーグルト

《きざみバジル》

刻んだバジルの華やかな香りを楽しめるジェノベーゼ風の味わいです。バジルをより感じられる味わいへの変更と、ガーリック・オリーブオイルの増量により、香り・旨み・コクをアップしました。

【使用例】



ガパオライス



カルパッチョ



そうめん



バジルチキン



パスタ



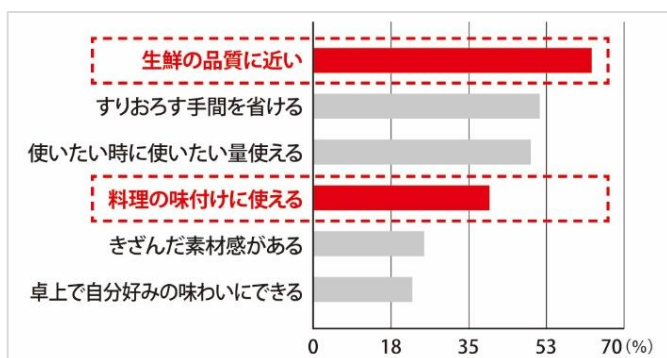
ピザ

■商品化背景

・さらなるお客様満足を目指してブラッシュアップ

「きざみシリーズ」は、生鮮の代替としての価値や、手軽な味付け調味料としての価値に対する期待が高いことが分かります。

○「きざみシリーズ」に期待すること



2022年 当社調べ (n=300)

■「チューバースタイル」サイト

わさびやしょうがなどの定番チューブのほか、「きざみシリーズ」などのいわゆる進化系チューブも豊富なエスビー食品のチューブ調味料は 60 種類以上。チューブ調味料を使いこなす方々を「チューバー」、チューブ調味料を自分なりに活用して食を楽しむスタイルを「チューバースタイル」と呼んでいます。

「チューバースタイル」サイトでは、レシピのほか、用途や好みに合わせた商品を紹介しています。

https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/tuber_style/ (3月6日更新予定)



お客様の期待に応えるさらなるブラッシュアップで、
市場の活性化を図ります。