

スパイスのトリプル使いが決め手！
この一品で、メニューの幅が手軽に広がります。

業務用 セレクトスパイス
「マルチユース トリプルガーリックシーズニング」
「マルチユース トリプルペッパーグ Rilシーズニング」
2月27日 新発売



エスビー食品株式会社は、単品スパイスから、ひと振りでも本格的なメニューが作れるシーズニングまで、多彩な品揃えの業務用「セレクトスパイス」シリーズより、「マルチユース トリプルガーリックシーズニング」「マルチユース トリプルペッパーグ Rilシーズニング」を新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・出荷開始日 : 2023年2月27日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	形態	荷姿
マルチユース トリプルガーリックシーズニング	100g	袋	10
マルチユース トリプルペッパーグ Rilシーズニング	100g	袋	10

■商品の特徴

《マルチュース トリプルガーリックシーズニング》

3種のガーリック（ドライ・ロースト・フライド）を絶妙にブレンドした、深みのある香りと旨みが特徴です。フライドオニオンで旨みに厚みを持たせ、パセリと赤唐辛子で彩りをプラスしました。



＜グリルチキン＞



＜アヒージョ＞



＜ガーリックライス＞

《マルチュース トリプルペッパーグリルシーズニング》

3種のペッパー（ブラック・ホワイト・グリーン）と、肉に合う9種類のスパイス（ローストガーリック・ローストオニオン・ナツメグ・コリアンダー・セロリーシード・オールスパイス・ローレル・タイム・オレガノ）をミックスしました。肉料理への使用が特におすすめのシーズニングです。



＜ステーキ＞



＜ハンバーグ＞



＜スペアリブ＞

■商品化背景

外食・中食市場における環境の変化

昨今の急激な食材費高騰の状況においても、量販店の中食や外食店などでは、メニューや製品の多様化、内食では味えない付加価値といった差別化が期待されています。一方で、あらゆる業態で人手不足が問題となっており、オペレーションの負荷を軽減しつつも、品質の安定化を図る提案が重要になっています。

▼業務用商品 オンライン展示場サイト

業務用の商品やメニュー情報をご紹介します。<https://www.sbfoods.co.jp/exhibition/prouse/>

さまざまな素材に使用でき、メニューの価値を高めるシーズニングの提案で、
外食・中食における課題解決をサポートします。