

育てて食べて楽しむハーブ
前年同期比180%超の出荷実績※！

S&Bハーブ苗 14品

4月3日 新発売

(一部の苗は5月8日、6月5日発売)



エスビー食品株式会社は、30年以上にわたるフレッシュハーブ事業で培った栽培研究・生産ノウハウを活かし、香りや風味が良く、育てやすい当社厳選の品種による「S&B ハーブ苗」14品を全国のホームセンター、園芸店を中心に発売します。

バジルと唐辛子についてはこれまでの品種に加えて新たなラインアップを追加してご提案します。

※2022年度（2022年4月～2023年3月）とその前年同期を比較

■商品の概要

- ・販売エリア：全国
- ・正式出荷日：最終頁に記載
- ・商品仕様：最終頁に記載

■商品の特徴

・育てて食べる楽しみを苗札で案内

ハーブ栽培初心者の方でも安心して育てていただけるように、苗札で「相性の良い食材」や「おすすめのレシピ」「栽培のポイント」などをご案内しています。

栽培を楽しみながら、おいしく食べるためのヒントが詰まっています。



・追加発売3品の特徴

昨年、特に販売好調だったバジルと唐辛子について、新製品を追加発売しラインアップの拡充を図ります。

《ホーリーバジル》

ほのかな甘みのあるスパイシーな香りが特徴です。ガパオ炒めなどの炒めものや、香りを活かしてハーブティーも楽しむことができます。

《レモンバジル》

レモンのようなとてもさわやかな香りが特徴で、ちぎるとフレッシュな香りがはじけます。サラダ、ドレッシング、ハーブウォーター、スープなどに使うと、香りの良さを活かすことができます。

《甘長唐辛子》

辛みがなく、さくとした食感で苦みも少ない品種なので、ピーマンが苦手な方でも食べやすいです。炒め物や煮物のほか、バーニャカウダやサラダなど生のままでも幅広く活躍します。

■商品化背景

・“スパイス&ハーブ”のエスビー食品ならではのトータル提案

「ハーブは育てやすい反面、料理に使うとなるとハードルが上がる」とのお客様の声もあり、当社がフレッシュハーブ生産・販売で培った30年以上の経験を活かし、ハーブを育てておいしく食べるレシピまで、トータルで提案します。

■2023 年度フレッシュハーブメニュー提案予定

今年は創業 100 周年にちなみ、当社の強みを活かしたカレーとハーブの組み合わせの提案強化をはじめ、フレッシュハーブを使った世界の料理やドリンク、夏野菜や麺との組み合わせ、バーベキューシーンなどのメニュー提案を実施予定です。

当社レシピサイトには、毎日の食事に取り入れやすい、2,100 件を超えるフレッシュハーブのレシピが公開されています。

エスビー食品レシピサイト：<https://www.sbfoods.co.jp/recipe/>

(メニュー例)



・商品仕様：

品名 (すべて苗)	サイズ (ポットサイズ)	出荷日
スイートバジル	3号 (縦横約 8 cm× 深さ約 7.5 cm)	4月3日
香り青じそ		
イタリアンパセリ		
ルッコラ		
鷹の爪		
ハラペーニョ		
甘長唐辛子		
ローズマリー		5月8日
パクチー		
コモンタイム		
スペアミント		
レモンバーム		6月5日
ホーリーバジル		
レモンバジル		



30 年以上にわたるフレッシュハーブ事業の知見を活かし、
2023 年度も「育てて食べて楽しむハーブ」をテーマに
ハーブ苗市場の活性化を図ります。