

“スパイスとハーブを知る・楽しむ”

## バーチャルミュージアム「Spice&Herb GARDEN MUSEUM」 4月5日公開



エスビー食品株式会社は、創業 100 周年を記念して、スパイスとハーブの情報が満載のバーチャルミュージアム「Spice&Herb GARDEN MUSEUM」を本日公開いたしました。

スパイスとハーブをより身近に感じ、生活に取り入れていただけるよう、さまざまなコンテンツをご用意しています。

### ■ 概要

#### ・ サイト名称

「Spice&Herb GARDEN MUSEUM」(スパイスアンドハーブ ガーデンミュージアム)

日本語版 URL : <https://www.sbfoods.co.jp/museum/>

英語版 URL : <https://www.sbfoods-worldwide.com/museum/>

#### ・ コンセプト

当社は 1923 年の創業以来、スパイスとハーブのリーディングカンパニーとして、スパイスやカレー、わさび、フレッシュハーブなどの普及に努めてまいりました。創業 100 周年を迎えた現在でも、スパイスとハーブについては、「使い方が分からない」「もっと詳しく知りたい」といったお声をいただくことも多く、こうしたニーズにお応えするため、スパイスとハーブに特化したバーチャルミュージアムを公開いたしました。

料理への使い方のほか、産地の様子、最新の研究内容や SDGs への取り組みなど、スパイスとハーブについてさまざまな角度から知ることができます。普段の食事作りから学習教材としてまで、幅広い世代の方にご活用いただけます。また、スマートフォンからも見やすく、知りたいスパイスやハーブの情報が簡単な操作ですぐに辿り着くことができるので、いつでもどこでも気軽にお使いいただけます。

## ■各コンテンツの内容

### 《FARM（ファーム）》

スパイスやハーブがどんな場所で、どのように育っているかを見ることができます。また、持続可能な調達のための取組みなどもご紹介しています。世界の産地の様子を覗いてみたい方、植物の栽培に興味がある方におすすめです。



### 《FACTORY（ファクトリー）》

原料から製品になるまでの流れを見ることができます。形や重さ、色の違いを識別するさまざまな選別方法についてもご紹介しています。工場見学に興味のあるお子さまにもおすすめです。



### 《KITCHEN（キッチン）》

スパイスとハーブの基本の使い方や、料理への活用のコツを知ることができます。スパイスやハーブをどのように使ったら良いのか分からないという方にも、気軽にお試しいただける「ちょい足し術」などをご紹介しています。楽しみながら学べるクイズもあり、親子でお楽しみいただけます。





