

世界の美食ブランドこだわりのレシピ
身近な食材で特別な一皿を

FAUCHON シーズニング
「ブロッコリーのハーブマスタード和え」「玉ねぎキャラメリゼ」
8月14日 新発売
既存6品リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、世界の美食ブランド「FAUCHON」のシェフ完全監修による「FAUCHON シーズニング」より「ブロッコリーのハーブマスタード和え」「玉ねぎキャラメリゼ」を新発売し、既存6品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8月14日
- ・商品仕様 : 最終頁に記載

■商品の特徴

《ブロッコリーのハーブマスタード和え》 **新発売**



オニオンの旨みとハーブの香りに、マイルドな酸味のビネガーマスタードがマッチした奥深い味わいです。水とサラダ油と混ぜて、温めたブロッコリーと和えるだけで完成です。

《玉ねぎキャラメリゼ》 **新発売**



ローズマリーやタイム、サボリーなどのハーブの爽やかな香りと、焦がしキャラメルの深いコクが特徴です。バターで焼いた玉ねぎにかけるだけで完成です。

《カルパッチョ》 **味わいリフレッシュ**



使用する食塩を粒度の細かい天日塩に変更し、味わいの一体感を表現しました。また、彩りを添えるハーブを増量することで見た目の華やかさもアップしました。オリーブオイルと混ぜて刺身にかけるだけで完成です。

《キャロットラペ》 **味わいリフレッシュ**



酸味と甘みのバランスを強化し、よりメリハリのある味わいにリフレッシュしました。オリーブオイルと混ぜて、にんじんと和えるだけで完成です。

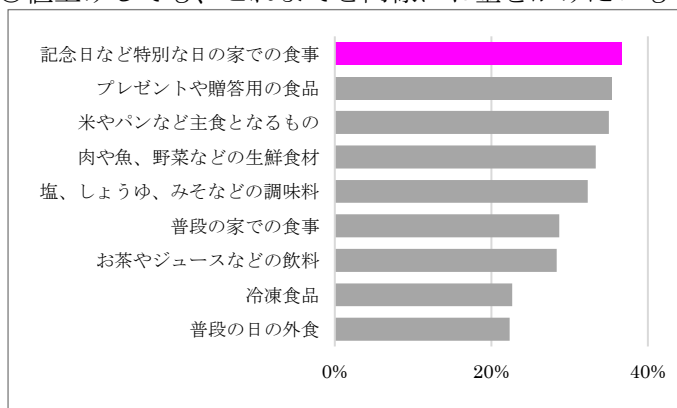
※上記以外の既存4品についてはパッケージリフレッシュのみ。

■商品化背景

・身近な食材で非日常感を創出

物価高騰により、食費に対する節約意識は上昇する一方で、“特別感のある内食シーン”に対する期待は依然として高いことがうかがえます。

○値上げしても、これまでと同様にお金をかけたいもの



(当社調べ 2023年 n=300)

▼ 「FAUCHON」ブランドサイト（8月14日更新予定）

<https://www.sbfoods.co.jp/fauchon/index.html>

・商品仕様 :

品名	内容量 (2人前×2回分)	荷姿	希望小売価格 (税別)
FAUCHON シーズニング カルパッチョ	5.6g	10×6	125 円
FAUCHON シーズニング キャロットラペ	7g		
FAUCHON シーズニング じゃがいものガレット	8g		
FAUCHON シーズニング ブルスケットタ	5.4g		
FAUCHON シーズニング フレンチローストチキン	13.4g		
FAUCHON シーズニング きのこのハーブソテー	5g		
FAUCHON シーズニング ブロッコリーのハーブマスタード和え	12.6g		
FAUCHON シーズニング 玉ねぎキャラメリゼ	14g		



特別感と簡便さを兼ね備えたブランドのブラッシュアップにより、
メニュー用シーズニング市場のさらなる活性化を目指します。