

スパイスで野菜をよりおいしく
野菜用シーズニングが登場

「野菜好きのためのスパイス」
8月14日 新発売



エスビー食品株式会社は、野菜と相性の良いスパイスをブレンドし、ソテーやグリル、温野菜などをよりおいしく食べるための野菜用シーズニング「野菜好きのためのスパイス」を新発売します。

■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 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
野菜好きのためのスパイス	50g	10×6	330円

■商品の特徴

・こだわりのスパイス使い

野菜と相性のよいスパイス（コリアンダー、クミン、カルダモン、赤唐辛子、マスタード）を中心にブレンドしました。スパイスが中心の調合のため、炒め物や温野菜、グリルなどの加熱調理時に一層香りが際立ち、素材のおいしさを引き立てます。

・味わいや彩りのポイント

焙煎香辛料やローストガーリックを使用し、香ばしい香りをプラスしました。
チリーペッパーやパセリの彩りが食欲を刺激します。

・料理への使い方

<炒め物、ソテー> 仕上げに振りかける。

<グリル> 加熱前にオリーブオイルと一緒に振りかける。

<温野菜、蒸し野菜> オリーブオイルと合わせ、蒸した（茹でた）野菜に混ぜる。



<ソテー>



<温野菜>

■商品化背景

・野菜メニューに対する期待の高まり

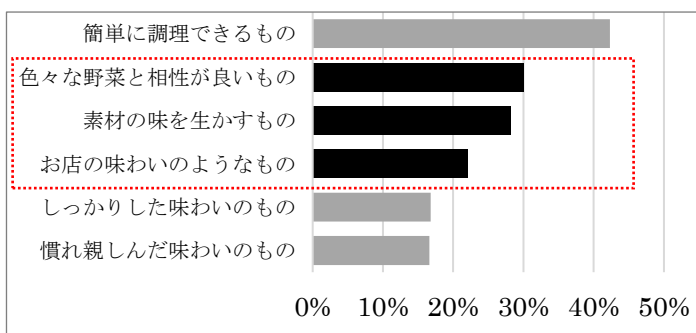
健康意識の高まりから野菜摂取のニーズは今後も高まることが予想される一方、野菜メニューに対して「味付けのマンネリ化」「レパートリーが少ない」などの悩みが顕在化しています。また、野菜メニューに使用してみたい調味料として、汎用性のあるものやお店で食べるような本格的な味わいが求められています。

○野菜メニューに対する悩み

- 1位：味付けのマンネリ化 37.4%
- 2位：レパートリーが少ない 33.1%

(当社調べ 2023年2月 n=1,000
※シーズニング認知者)

○野菜メニューに使用してみたい調味料



(当社調べ 2023年 n=1,000 ※シーズニング認知者)

シーズニングの新たな利用価値を創出し、
多様化する野菜の喫食シーンや、お客様ニーズの充足を図ります。