

S & B 最高品質の和の薬味
素材本来の色合いをそのままに

名匠

「本わさび」「からし」「しょうが」「にんにく」
9月4日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、品質や原料産地にこだわり抜いたチューブ調味料「名匠」シリーズ全4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9月4日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格（税別）
名匠本わさび(静岡県産または長野県産)	33g	10×6	288円
名匠からし			
名匠しょうが	31g		
名匠にんにく	33g		

※本わさびは、秋冬期：静岡県産、春夏期：長野県産に分けて出荷。

■商品の特徴

・素材や産地、品質へのこだわりを追求

「名匠」シリーズは、チューブ調味料 No.1※メーカーとして当社がこれまで培ってきたノウハウを結集した、最高品質のブランドです。

「国産」「生鮮に近い品質」とともに、素材本来の色合いにもこだわっています。

※インテージ SRI+ チューブ入りスパイス市場 推計販売金額シェア 2022年4月～2023年3月



《からし》 味わいリフレッシュ

からしの栽培に適した北海道のからし種を100%使用。苦みをおさえ、からしの素材本来の風味や辛みが際立つ味わいにブラッシュアップしました。

《しょうが》 味わいリフレッシュ

強い風味と色鮮やかな黄金色が特徴の「高知県産黄金の里」を100%使用。新たに粗きざみ・ダイスのしょうがを加えることで、粗おろしの食感と鮮烈なしょうがの香りを強化しました。

《本わさび》

静岡県産、または長野県産の国産本わさびを使用。辛み、甘みが絶妙な、風味豊かな味わいです。

《にんにく》

雪のような白さと粒の大きさ、濃厚で甘みのある味わいが特徴の「青森県産福地ホワイト種」を100%使用。国産ならではの力強い風味の贅沢な一品です。

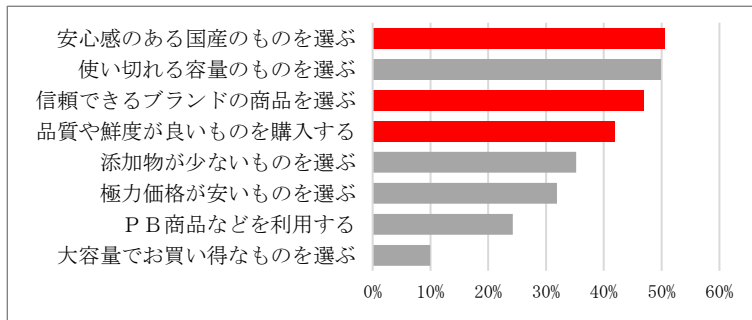
※本わさび、にんにくについてはパッケージリフレッシュのみ。

■商品化背景

・高まる「本物志向」「国産志向」

調味料の購入に対しては、「価格・コストパフォーマンス」を重視する層と、「本物志向・こだわり」を意識する層の二極化や、安全・安心を充足する「国産素材」への期待の高まりといった価値観の多様化が進むことが予測されます。

○今後調味料を購入する際に意識したいこと



※当社調べ 2023年 (n=300)

ブランドコンセプトを磨き上げることで、高まる「本物志向」「国産志向」を充足し、お客様満足度のさらなる向上を図ります。