

本格派のエスニックスパイスが新登場
大量調理でも使いやすいパウダータイプ

業務用 セレクトスパイス
「カフェライムリーフ (パウダー)」
「レモングラス (パウダー)」
「カスリメティ (パウダー)」
8月28日 新発売



エスビー食品株式会社は、単品スパイスから、ひと振りでも本格的なメニューが作れるシーズニングまで、多彩な品揃えの業務用「セレクトスパイス」シリーズより、「カフェライムリーフ (パウダー)」 「レモングラス (パウダー)」 「カスリメティ (パウダー)」 を新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・出荷開始日 : 2023年8月28日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	形態	荷姿
カフェライムリーフ (パウダー)	100g	袋	10
レモングラス (パウダー)			
カスリメティ (パウダー)			

■商品の特徴

・使いやすいパウダータイプ

分散しやすいパウダータイプなので大量調理の際も扱いやすく、幅広い業態で活用できます。

《カフェライムリーフ》

東南アジア料理の代表的ハーブで、すっきりとした爽やかな柑橘系の香りが特徴です。東南アジア料理（特にタイやカンボジア）で、カレーやスープ、鶏や魚料理などの風味づけによく使用されます。



《使用例：グリーンカレー》

《レモングラス》

レモンのような柑橘系の香りが特徴で、カレーやトムヤムクン、サラダ、デザートにもよく使用され、ココナッツミルクやナンプラーの風味と好相性です。



《使用例：トムヤムクン》

《カスリメティ》

甘い香りとほろ苦い風味が特徴です。パウダータイプはバターチキンカレー、スパイスカレー、野菜・豆の煮込みなどに使用され、少量でエスニック料理などの風味づけをするのに便利です。



《使用例：バターマサラカレー

& タンドリーチキン》

■商品化背景

・外食シーンに求められる付加価値

近年、外食・中食においては、内食では食べられないような本格的な味わいが求められる傾向にあります。また、エスニック関連香辛料の販売は好調に推移しています。

▼業務用商品 オンライン展示場サイト

業務用の商品やメニュー情報をご紹介します。<https://www.sbfoods.co.jp/exhibition/prouse/>



フレキシブルに使えるパウダータイプのスパイスの提案により、
本格感・特別感のあるエスニックメニューへのニーズに応えます。