Iスビー食品株式会社 News Release

2024年1月25日



人気のアジアンメニューをご家庭で 身近な食材とフライパンで炒めるだけの簡単調理

菜館

「ガパオの素」「魯肉飯の素」「タッカルビの素」 2月5日 新発売







エスビー食品株式会社は、中華やエスニックなどのアジアンメニューを手軽に楽しめる「菜館」シリーズより、メニュー専用調味料「ガパオの素」「魯肉飯の素」「タッカルビの素」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 : 2024年2月5日

• 商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格(税別)
菜館 ガパオの素	75g		
菜館 魯肉飯の素	90g	10×6	180 円
菜館 タッカルビの素	77g		

■商品の特徴

本格アジアンメニューをお手軽に

ひき肉や鶏肉などの身近な食材と炒めるだけで、スパイスとハーブが効いた本格的な味わいのアジア ンメニューが楽しめるメニュー専用調味料です。

≪ガパオの素≫

ガパオ (ホーリーバジル) の香りと、ナンプラー、オイスターソースの旨みが効いた、ご飯が進む味わいです。 鶏ひき肉 250g と本品をフライパンで約 4 分炒めるだけで完成です。

≪魯肉飯の素≫

醤油とソテードオニオンの旨みに、八角の香りがアクセントとなり、ひき肉の旨みを引き立てます。 豚ひき肉 250g と本品をフライパンで約 4 分炒めるだけで完成です。

≪タッカルビの素≫

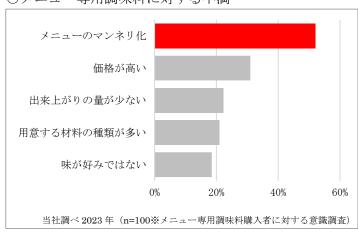
コチュジャンのコクと唐辛子の辛さが食欲をそそる味わいです。隠し味のカレー粉が風味をさらに引き立てます。鶏もも肉 250g、キャベツ 1/8 玉と本品をフライパンで約 9 分炒めるだけで完成です。

■商品化背景

メニュー専用調味料のバリエーションニーズ

メニュー専用調味料に対しては味のマンネリ化を感じている方が多く、新たなバリエーションの拡充が求められていることから、近年、興味・関心が高まっている韓国・エスニック料理に着目しました。

○メニュー専用調味料に対する不満



身近な食材と簡単調理で、人気のアジアンメニューの味わいが楽しめる提案により、 お客さまの選択肢を広げ、市場の活性化を図ります。