

韓国風グルメを自宅で手軽に楽しめる！
身近な食材で簡単に作れるメニュー用シーズニング

SPICE&HERB シーズニング
「韓国風辛口たたききゅうり」
「なすのピリ辛ナムル」 「韓国風甘辛チキン」
2月5日 新発売



エスビー食品株式会社は、世界の料理の味付けがこれ一つで決まる「SPICE&HERB シーズニング」シリーズより、「韓国風辛口たたききゅうり」「なすのピリ辛ナムル」「韓国風甘辛チキン」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 (2人前×2回分)	荷姿	希望小売価格 (税別)
SPICE&HERB シーズニング 韓国風辛口たたききゅうり	12g	10×6	125円
SPICE&HERB シーズニング なすのピリ辛ナムル	10.4g		
SPICE&HERB シーズニング 韓国風甘辛チキン	19g		

■商品の特徴

《韓国風辛口たたききゅうり》

焼肉店などを中心に提供される「たたききゅうり」の辛口タイプです。唐辛子の鮮烈な辛みに、ブラックペッパー、生姜、花椒で複合的な後引く辛さを表現しました。にんにくの旨みが効いたおいしさです。たたいて食べやすい大きさにちぎったきゅうりと和えるだけで完成します（調理時間：1分）。

《なすのピリ辛ナムル》

韓国の家庭で親しまれる副菜「カジ（なす）ナムル」が簡単に作れるシーズニングです。唐辛子の辛みとにんにく、牛だしのコク深い旨みで韓国料理らしい味わいを実現しました。切ったなすを電子レンジで加熱し、和えるだけで完成します（調理時間：5分）。

《韓国風甘辛チキン》

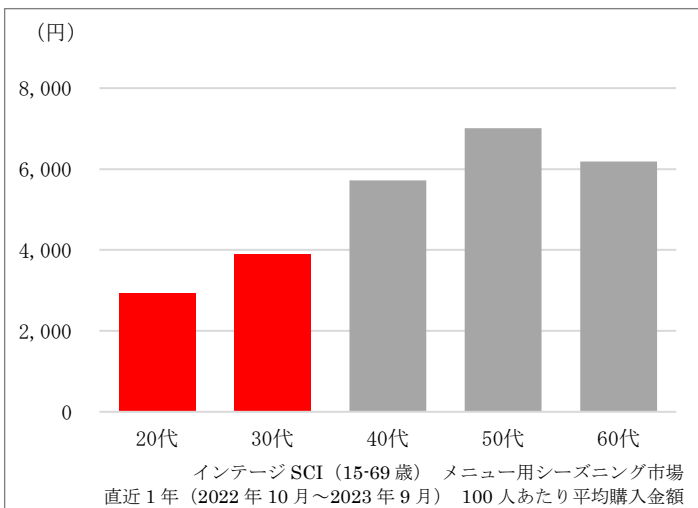
ヤンニョムチキン風のメニューがフライパンで作れるシーズニングです。甘辛ソースをベースに、シナモンやにんにくを効かせた、甘み・辛み・旨み・スパイス感が一体となった味わいです。一口大の鶏肉と混ぜて炒めるだけで完成します（調理時間：7分）。

■商品化背景

・シーズニングのさらなる間口拡大

メニュー用シーズニングは、40代以上の購入が多く、20～30代は今後ユーザーの拡大が見込める年代層です。また「韓国グルメ」は、若年層からの支持を集めています。

○メニュー用シーズニング 年代別平均購入金額



■「SPICE&HERB シーズニング」ブランドサイト

「SPICE&HERB シーズニング」の40種類以上の多様なラインアップや魅力をご紹介します。食材・調理方法・国（エリア）などから、お好みのシーズニングをお選びいただけます。

<https://www.sbfoods.co.jp/seasoning/> (2月5日更新予定)

韓国グルメをフックに、若年層を中心としたユーザーの拡大と
「SPICE&HERB シーズニング」のブランド力向上を図ります。