

進化系スパイス料理店のシェフと共同開発
香り・彩り・食感が生み出す新たなスパイス体験

業務用 セレクトスパイス
「スパイストッピング デイル香るオニオンガーリック」
2月26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ンまで、多彩な品揃えの業務用「セレクトスパイス」シリーズより、東京・新大塚のスパイス料理の名店「カッチャルバッチャル」と共同開発した「スパイストッピング デイル香るオニオンガーリック」を新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・出荷開始日 : 2024年2月26日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	形態	荷姿
セレクトスパイス スパイストッピング デイル香るオニオンガーリック	100g	袋	10

■商品の特微

・香り立ちや味わいで、新たなスパイス体験を演出

「カッチャルバッチャル」の田村修司シェフと共同開発した“食せるスパイス”。大粒のフライドオニオンとローストアーモンドがザクザクとした食感を生み出し、料理の中での存在感が際立つトッピング用スパイスです。

フライドオニオンやローストガーリックの香ばしき、ディルの華やかな香り、そして梅の酸味による複雑で豊かな味わいが、新たなスパイス体験を演出します。また、レッドベルペッパーやディルの鮮やかな色合いで、彩りもプラスできます。

肉メニューだけでなく、魚介や野菜、麺類など多彩なメニューに使い、マンネリ化しがちなメニューをオリジナルメニューへとグレードアップさせることができます。



《チキンと彩り野菜の炒め煮》



《ポテトサラダ》



《タコとエビと舞茸のパスタ》

・「カッチャルバッチャル（東京 新大塚）」について

東京都豊島区にあるインド料理専門店。

“ごちゃ混ぜ”を意味する店名のとおり、インドの伝統にさまざまな要素が混ざる、エスニックの枠に収まらない進化系スパイス料理を提供。カレーの名店としても有名です。田村修司シェフは、インドで得たスパイスの知識と日本の食材を掛け合わせ、ジャンルにとらわれない新規メニューを提供し続けています。



田村修司シェフ

■商品化背景

・外食シーンへの期待値の高まり

昨今の外食市場では、1食当たりの金額が上昇傾向にあることでお客さまの価値観が変化し、外食メニューに対する期待値が高まっています。また、調理オペレーションの負担を軽減しながら、手軽にメニューをグレードアップできるトッピング系シーズニング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

外食・中食・事業所給食などの調理に携わる方に向けて、テーマに合わせた商品のご紹介や減塩のご提案など、「地の恵み スパイス&ハーブ」を根幹とした当社ならではの情報を発信しています。

また、給食だよりや食育に使える「エスビー食品給食通信」、イラスト素材ダウンロードサービス、管理栄養士おすすめレシピなど、さまざまなコンテンツをご用意しています。

<https://www.sbfoods.co.jp/exhibition/prouse/>

スパイス料理店の名店のシェフと共同開発した、
香り・彩り・食感にこだわったアイテムで、メニューに新しい価値を提供します。