

新製品「スティックスパイス」がもらえる巨大スパイスガチャ登場！

スパイスキッチンカーイベント

「あ、これ使えるね。スティックスパイス体験会」

5月11日ららぽーと豊洲、12日二子玉川ライズで開催



エスビー食品株式会社は、小さじ1杯分のスパイスを個包装にして利便性を追求した洋風スパイスの新ブランド「スティックスパイス」の発売を記念して、5月11日（土）にららぽーと豊洲（東京都江東区）、12日（日）に二子玉川ライズ（東京都世田谷区）にて、スパイスキッチンカーイベント「あ、これ使えるね。スティックスパイス体験会」を開催します。

本イベントでは、スパイスキッチンカーによる試食提供と、巨大スパイスガチャによる「スティックスパイス」のサンプルのプレゼントを実施します。試食やサンプリングを通じて、新商品「スティックスパイス」の手軽さや利便性を体感いただくとともに、「買って使い切れない」「どのようなメニューに使えば良いかわからない」といったお声をいただくことも多いスパイスのおいしさや面白さをお伝えします。

■「あ、これ使えるね。スティックスパイス体験会」概要

【開催日時・場所】

- ・2024年5月11日（土）11:00～19:00

アーバンドック ららぽーと豊洲 ららぽーと豊洲1 中庭シーサイドデッキ
（〒135-8614 東京都江東区豊洲 2-4-9）

- ・2024年5月12日（日）11:00～19:00

二子玉川ライズ ガレリア
（〒158-0094 東京都世田谷区玉川 2-21-1）

【参加費】 無料

※試食・景品はなくなり次第終了となります。

■ イベント内容

<スパイスキッチンカー>

「クミンフライドポテト」「メキシカン枝豆」「ナッツアイス」の3つのメニューの中から、好きなメニューを1つ無料でご試食いただけます。いずれも、身近な食材を使って自宅でも簡単に作ることができる「スティックスパイス」1本使い切りレシピです。

※試食はお一人様1皿とさせていただきます。

※画像はイメージです



・提供予定メニュー ※メニュー画像はイメージです



シャカシャカたのしい！おいしい！ クミンフライドポテト

クミンをまぶすだけで、カレーを思わせるエスニックな香りのフライドポテトが完成します。

▼レシピ詳細はこちら

<https://www.sbfoods.co.jp/recipe/detail/10215.html>



定番おつまみがスパイスで大変身（まるでお店の味）！ チリパウダーで作るメキシカン枝豆

ガーリックとチリパウダーの香りで、定番おつまみがパンチの効いた味付けに変身します。

▼レシピ詳細はこちら

<https://www.sbfoods.co.jp/recipe/detail/10223.html>



いつものアイスも、ナッツとシナモン・コリアンダーで カフェ気分！ナッツアイス

コリアンダーが入ることで最後に爽やかな香りが残り、驚きのおいしさです。

▼レシピ詳細はこちら

<https://www.sbfoods.co.jp/recipe/detail/10231.html>

<巨大スパイスガチャ>

「スティックスパイス」全 12 種類のうち、いずれか 1 つとレシピブックが必ずもらえる無料の巨大スパイスガチャを設置します。「当たり」を引いた方には、12 種類すべてがセットされた「スティックスパイス BOX」をプレゼントします。

巨大スパイスガチャは、高さ 190cm に及ぶ巨大サイズ。デザインはエスビー食品が販売するスパイス「SPICE&HERB」シリーズのキャラクターを再現しました。

※商品は、カプセルに入っている紙をスタッフに渡しての引換えとなります。

※巨大スパイスガチャはお一人様 1 回までとなります。



※画像はイメージです

■洋風スパイス新ブランド「スティックスパイス」について

エスビー食品では、12 年ぶりとなる洋風スパイスの新ブランド「スティックスパイス」を 2024 年 3 月に発売しました。

スティック 1 本につき、使い切りやすい小さじ 1 杯分で計量不要。個包装なのでいつでも開封したてのスパイスの香りが楽しめるスティックタイプのスパイスです。収納しやすいスリムなパッケージも便利なポイントです。スパイスに関心を持ちながらも、余らせてしまうことに不安を感じている方でも、さまざまなシーンで手軽にお使いいただけます。

「スティックスパイス」ブランドサイトでは、全 12 種類それぞれのレシピを公開中です。

▼「スティックスパイス」ブランドサイト

<https://www.sbfoods.co.jp/stickspice/>



スパイスキッチンカーイベントでの試食やサンプリングを通じて
「スティックスパイス」の手軽さや利便性をお客さまにダイレクトにお伝えします。