

冷凍野菜も本格メニューにサクッと変身
真夏の料理は電子レンジで手軽に

SPICE&HERB シーズニング
「ガーリック枝豆」5月27日 新発売
「ブロッコリーのアーリオオーリオ」5月27日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、世界の料理が手軽に楽しめるメニュー用シーズニング市場 No.1※ブランド「SPICE&HERB シーズニング」シリーズより、「ガーリック枝豆」を新発売し、「ブロッコリーのアーリオオーリオ」をリフレッシュします。

※SRI+ メニュー用 シーズニング市場 SPICE HERB シーズニングブランド推計販売金額 2021年4月～2024年3月

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2024年5月27日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
SPICE&HERB シーズニング ガーリック枝豆	10g	10×6	125円
SPICE&HERB シーズニング ブロッコリーのアーリオオーリオ			

■商品の特徴

・冷凍野菜でも調理可能

パッケージに冷凍野菜対応アイコンを表示することで、生鮮野菜だけではなく利用シーンを提案します。



《ガーリック枝豆》 新発売

アメリカでも人気の枝豆を、現地で好まれるガーリックテイストにアレンジしました。ガツンと効いたガーリックと赤唐辛子のピリッとした辛みに、ブラックペッパーやジンジャーの香りが楽しめます。解凍した枝豆と和えるだけで完成です。(チルド品や生鮮の枝豆でもおいしくお召し上がりいただけます。生鮮の場合はあらかじめ塩茹でしてください。)

《ブロッコリーのアーリオオーリオ》 パッケージリフレッシュのみ

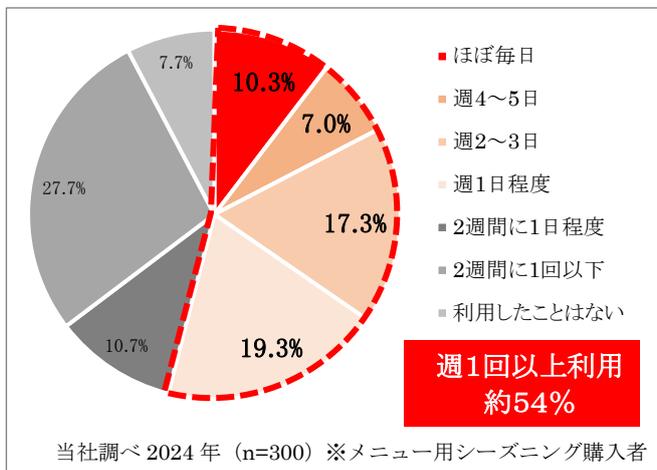
ガーリックの旨みと赤唐辛子の辛みがやみつきになるアーリオオーリオ風の味わいが楽しめます。生鮮または冷凍のブロッコリーを電子レンジで加熱し、和えるだけで完成です。

■商品化背景

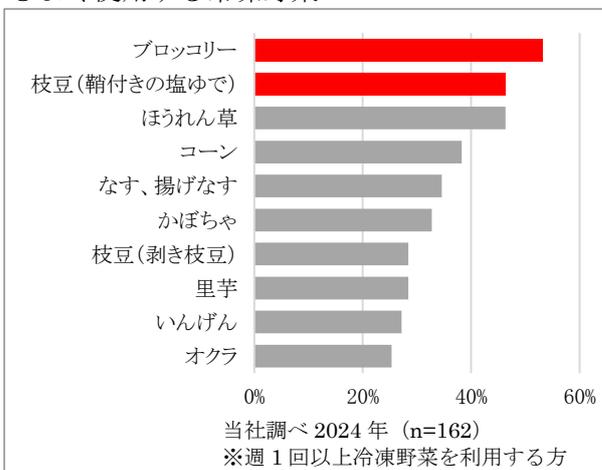
・需要が高まる「冷凍野菜」に着目

継続する物価高騰により、調理シーンにおいて今後ますます時短や簡便性、コストパフォーマンスの良さが求められると推察されます。そのような背景から、安定した価格で、ストック性や利便性の高い冷凍野菜が家庭に浸透してきており、中でもブロッコリーや枝豆の使用頻度が高いことが分かります。

○冷凍野菜の使用頻度



○よく使用する冷凍野菜



■「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/>

簡単調理で、冷凍野菜でもおいしく作れるメニューを強化することにより、シーズニングのさらなる使用シーン拡大を図ります。