

日本料理の人気店「贅否両論」の笠原将弘氏監修
 “和”と“スパイス&ハーブ”を掛け合わせた新シリーズ

匠のおしながきシーズンング

「もやしの梅和え ディル仕立て」「きのこの薫りバジル和え」
 「なすの香ばしくミン味噌」「キャベツの特製マスタード和え」
 「豚しゃぶの香味わさびだれ」

8月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、日本料理店「贅否両論」の店主 笠原将弘氏監修による、和風メニューを手軽に作れるメニュー用シーズンング「匠のおしながきシーズンング」5品を新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2024年8月12日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
匠のおしながきシーズンング もやしの梅和え ディル仕立て	16g	10×6	125円
匠のおしながきシーズンング きのこの薫りバジル和え	16g		
匠のおしながきシーズンング なすの香ばしくミン味噌	13.4g		
匠のおしながきシーズンング キャベツの特製マスタード和え	14.8g		
匠のおしながきシーズンング 豚しゃぶの香味わさびだれ	12.4g		

■商品の特微

・技と遊び心が光る“和”×“スパイス&ハーブ”のシーズニング

和食ならではの安心感にスパイス&ハーブを掛け合わせることで、日々の食卓のマナー化を解消する手軽かつ特別感のあるメニュー用シーズニングです。

・「賛否両論」店主 笠原将弘氏について

東京恵比寿に本店を構える、人気日本料理店「賛否両論」の店主。

「腕・舌・遊び心」をコンセプトに創意工夫が施された料理は、食べる人の心を驚掴みにしています。メディア露出をはじめ、レシピ本の出版や動画サイトなどマルチに活躍されています。



《もやしの梅和え ディル仕立て》



甘酸っぱい梅の風味に、爽やかに香るディルがアクセントのさっぱりとした味わいです。電子レンジで加熱したもやしと和えるだけで完成です。

《きのこの薫りバジル和え》



醤油ベースの和の味わいに、清涼感あるバジルの香りが絶妙にマッチしています。電子レンジで加熱したきのこ和えるだけで完成です。

《なすの香ばしくミン味噌》



味噌のコク深い味わいとクミンの香ばしさが相性抜群です。隠し味のカレー粉で、味わいの一体感を表現しました。生鮮または冷凍のなすを電子レンジで加熱し、和えるだけで完成です。

《キャベツの特製マスタード和え》



きざみ昆布・醤油の旨みに、アクセントとしてマスタードのマイルドな酸味と辛みが効いた、クセになる味わいです。電子レンジで加熱したキャベツと和えるだけで完成です。

《豚しゃぶの香味わさびだれ》



コクのあるたまり醤油をベースに、わさびの爽やかな香りと辛み、にんにくの旨みがやみつきになる逸品です。茹でた豚バラ肉と和えるだけで完成です。

■商品化背景

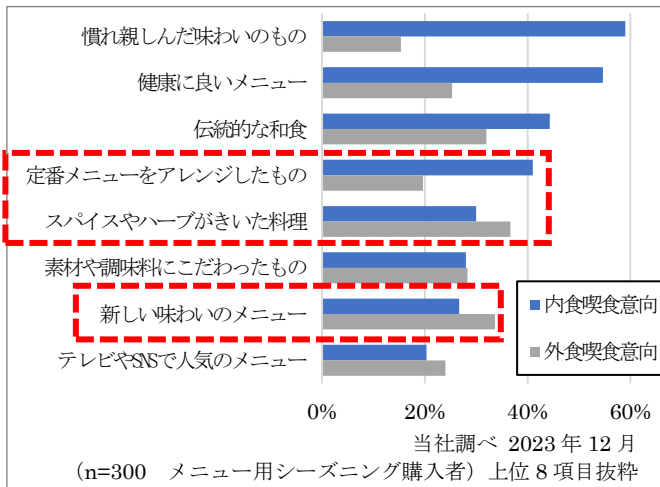
・今までにないシーズニングメニューへの期待

メニュー用シーズニングは、ブランドのコンセプトである「身近な食材、かつ少ない材料で手軽に調理できる」点が受け入れられ、中長期的に市場が拡大しています。

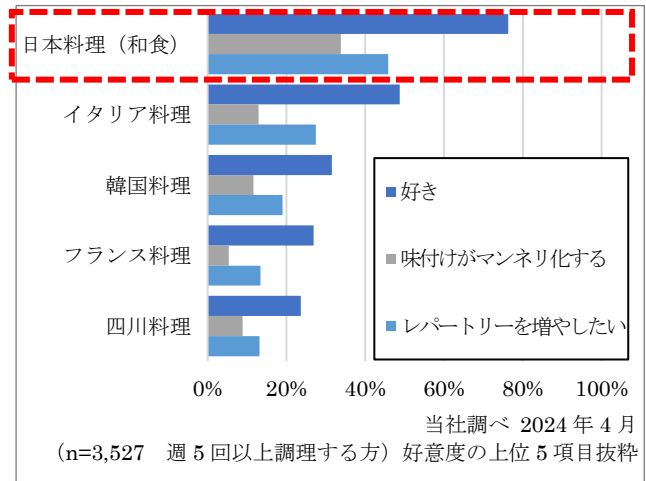
今後、食べてみたいメニューの特徴として「定番メニューをアレンジしたもの」「スパイスやハーブがきいた料理」が上位に挙がっています。

食の多様化が進むなかで、特に好意度が高い日本料理（和食）とスパイスやハーブを掛け合わせた、今までにないメニューバリエーションに着目しました。

○内食・外食で食べてみたいメニューの特徴



○ジャンル別好意度、悩み、期待



著名料理人監修による従来の「伝統的・家庭的」とは異なる「和食」の提案で、シーズニングのさらなる利用拡大を図ります。