

唐辛子とにんにくの辛みと旨み  
鍋料理や焼肉にぴったりの万能チューブ調味料

「焙煎仕立て 唐辛子にんにく」  
8月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、唐辛子とにんにくの辛みと旨みのバランスにこだわったチューブ調味料「焙煎仕立て 唐辛子にんにく」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）
焙煎仕立て 唐辛子にんにく	38g	10×10	170円

## ■商品の特徴

### ・唐辛子とにんにくの絶妙な辛みと旨み

焙煎・乾燥の2種類の唐辛子を使用することにより、唐辛子本来の辛みと旨みに加えて、焙煎ならではの香ばしさが食欲をそそります。さらに、乾燥・ローストの2種のにんにくを使用し、力強い旨みと香ばしさをプラスしました。

また、ごま油や醤油をアクセントとして加え、やみつきになる味わいを再現しました。

鍋料理や焼肉、唐揚げ、餃子、ラーメンなど、幅広いメニューにお使いいただけます。



<鍋料理に>



<焼肉に>

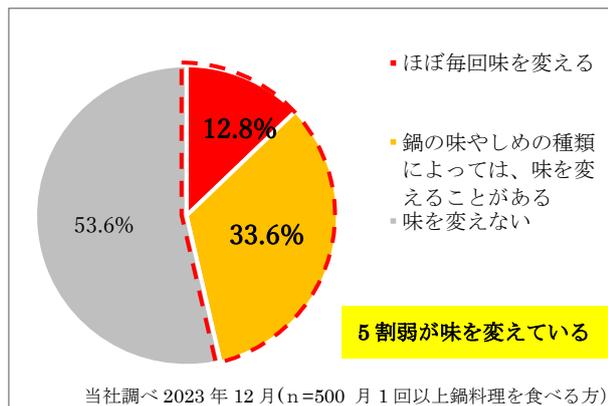
## ■商品化背景

### ・鍋料理の新しい楽しみ方への期待

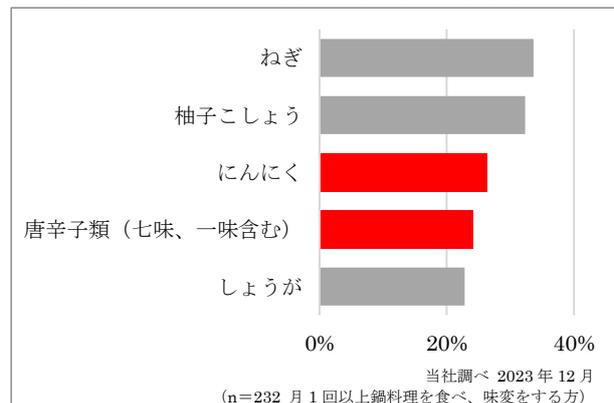
秋冬の定番メニューである鍋料理では、5割弱の方が薬味を使って味を変えており、自分好みの味わいを楽しむ食べ方が定着しています。

中でも定番の「ねぎ」や「柚子こしょう」以外の薬味では、「にんにく」と「唐辛子」の使用意向が高くなっています。

○鍋料理に薬味を使用して味を変える割合



○鍋料理に使用したい薬味（上位5素材）



味わいのバリエーションが広がる鍋料理に使える、  
いつでも手軽に自分好みの味わいを楽しめる薬味の提案で、  
チューブ調味料の利用機会拡大を図ります。