

和食で楽しむスパイス&ハーブ

「賛否両論」店主 笠原将弘氏出演
「匠のおしながきシーズニング」ウェブ動画
10月1日公開



エスビー食品株式会社は、日本料理店「賛否両論」の店主 笠原将弘氏監修のメニュー用シーズニング「匠のおしながきシーズニング」のブランドサイトにて、10月1日から笠原氏が出演するウェブ動画を3本公開します。

■ウェブ動画概要

本年8月に新発売した「匠のおしながきシーズニング」は、日本料理店「賛否両論」の店主・笠原将弘氏監修の「和」と「スパイス&ハーブ」を掛け合わせたメニュー用シーズニングです。

「賛否両論」では、高級食材に頼らずに、ごく普通の食材に遊び心を加えてひと捻りするのが“笠原流”、と語る笠原氏の言葉の通り、本シリーズで使う食材も家庭でおなじみのものばかりです。

ウェブ動画では、笠原氏が「匠のおしながきシーズニング」を実際に調理し、笠原流の作り方をご紹介します。

▼「匠のおしながきシーズニング」ブランドサイト

<https://www.sbfoods.co.jp/seasoning/takumi/>

① タイトル:「もやしの梅和え ディル仕立て」篇

笠原氏が「もやしがこんな上品なご馳走になっちゃうの!？」というイメージで考えたという、「もやしの梅和え ディル仕立て」。しゃきとした食感を生み出す笠原流の工程とは？

動画の視聴はこちら：<https://www.youtube.com/watch?v=3vJNTrZdnGQ>



② タイトル:「きのこの薫りバジル和え」篇

醤油ベースの和の味わいに、バジルの香りが絶妙にマッチした「きのこの薫りバジル和え」。食べた瞬間にすぐおいしい、やみつきになるバジル和えは、きのこの下ごしらえにもこだわりが！

動画の視聴はこちら：<https://www.youtube.com/watch?v=8z3tgeNQZqA>



③ タイトル:「豚しゃぶの香味わさびだれ」篇

たまり醤油のコクに、わさびの香りと辛みがやみつきになる「豚しゃぶの香味わさびだれ」。最初はさっぱり、最後はガツンとしたおいしさを楽しめる豚しゃぶは、お肉を茹でる際の“あるひと手間”がポイントです。

動画の視聴はこちら：<https://www.youtube.com/watch?v=H24pN1QOaKs>



・「賛否両論」店主 笠原将弘（かさらはら まさひろ）氏について



1972年東京都生まれ。

焼鳥店を営む両親の背中を見て育ち、高校卒業後、新宿の有名日本料理屋で9年間修業後、実家の焼鳥店を継ぐ。

店の30周年を機に一旦店を閉め、2004年、恵比寿に自身の店「賛否両論」を開店。

独創的な感性で作りに上げる料理が評判を呼び、たちまち予約の取れない人気店となる。2013年名古屋に「賛否両論名古屋」を開店。

和食給食応援団東日本代表として、小学校での授業などを通し、子ども達への食育、和食推進活動にも力を注いでいる。

基本的な家庭料理から専門料理まで、和食の魅力を伝える著書も多数。

■「匠のおしながきシーズニング」ラインアップ

スパイスやハーブで遊び心のある味わいに仕上げた5品を展開しています。
今までにない和食のおいしさをお楽しみください。



▼商品一覧

<https://www.sbfoods.co.jp/products/category/brand/?category=00100&brandgroup=00200&brand=02400>

■エスビー食品のメニュー用シーズニングについて

当社では「SPICE&HERB シーズニング」をはじめとした、80種類以上のメニュー用シーズニングをラインアップしています。

洋風から中華、エスニックなど、多様なジャンルからお好みのシーズニングをお選びいただけます。

▼ブランドサイト

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



ウェブ動画を通じて、
家庭で手軽に“笠原流”のおいしさを再現できるポイントをお伝えし、
和食で楽しむスパイスとハーブの魅力を訴求します。