

スパイスとハーブで和食を楽しむシーズンング
「賛否両論」店主 笠原将弘氏監修

匠のおしながきシーズンング
「きゅうりの花椒味噌和え」「ほうれん草の生姜ごま和え」
「ブロッコリーの黒胡椒醤油」「鶏の柚子こしょう焼き」
「鶏つくね カレー仕立て」
2 月 3 日 新発売



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、「和」と「スパイス&ハーブ」を掛け合わせたメニュー用シーズンング「匠のおしながきシーズンング」シリーズから、「きゅうりの花椒味噌和え」「ほうれん草の生姜ごま和え」「ブロッコリーの黒胡椒醤油」「鶏の柚子こしょう焼き」「鶏つくね カレー仕立て」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 : 2025 年 2 月 3 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 きゅうりの花椒味噌和え	14g	10×6	125 円
匠のおしながきシーズンング ほうれん草の生姜ごま和え	16g		
匠のおしながきシーズンング ブロッコリーの黒胡椒醤油	11.6g		
匠のおしながきシーズンング 鶏の柚子こしょう焼き	10g		
匠のおしながきシーズンング 鶏つくね カレー仕立て	20g		

■商品の特徴

・匠の技が光る、“和”と“スパイス&ハーブ”の掛け合わせ

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です。和食ならではの安心感にスパイスとハーブを掛け合わせることで、日々の食卓のマンネリ化を解消する特別感のある一品が簡単にできあがります。

▼「匠のおしながきシーズニング」ブランドサイト（2月3日更新予定）

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

2024年9月発売の「もやしの梅和え デイル仕立て」「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」に加え、今回5品を新発売します。



・監修店「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」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。



《きゅうりの花椒味噌和え》

味噌のコクと昆布の深い旨みに、味噌と相性の良い花椒の爽やかな香りとしびれがやみつきの味わいです。たたいたきゅうりに和えるだけで完成します。



《ほうれん草の生姜ごま和え》

香ばしいごまに、かつおだしの旨みと生姜醤油のキレ。匠の技が光る上品な味わいです。茹でたほうれん草、もしくは冷凍のほうれん草を電子レンジで温めたものと和えるだけで完成します。



《ブロッコリーの黒胡椒醤油》

醤油とかつおだしをベースに、オニオンの旨みとあらびきのブラックペッパーのパンチを効かせたクセになる味わいです。生鮮、または冷凍のブロッコリーを電子レンジで温めたものと和えるだけで完成します。



《鶏の柚子こしょう焼き》

柚子の香り、青唐辛子の辛みに、ローズマリーの華やかさを隠し味に加えた、爽やかで香り高い味わいです。鶏肉にまぶして焼くだけで完成します。



《鶏つくね カレー仕立て》

芳醇なカレーの香りに、トマトや玉ねぎの甘みとバターのコクを効かせた、ジューシーで旨みたっぷりの味わいです。鶏ひき肉に混ぜて焼くだけで完成します。



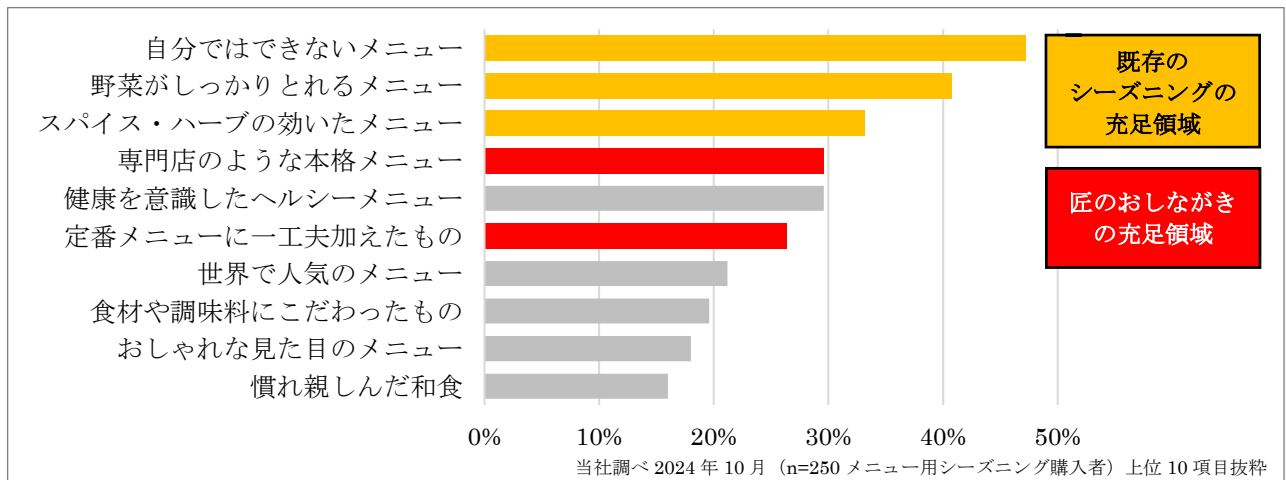
■商品化背景

・メニュー用シーズニングに対するニーズの多様化

メニュー用シーズニングは、身近な素材を使って手軽に素敵な一品を作ることができる点が受け入れられ、中期的に市場拡大を続けてきたカテゴリーです。

今後家庭で作ってみたいメニューの調査では、「自分では作れないメニュー」や「野菜がしっかりとれるメニュー」、「スパイスとハーブの効いたメニュー」に次いで、嗜好・ニーズの高次元化や新しい味わいへのチャレンジ意向の高まりから、「専門店のような本格的な料理」「定番メニューにひと工夫加えた料理」を求める方も一定数存在することが分かりました。

○今後家で作ってみたいと思うメニュー



笠原将弘氏の技法を詰め込んだシーズニングシリーズに
魅力的なメニューを拡充することで、さらなるブランドの強化を図ります。