

三ツ星シェフ監修の万能シーズニング
いつもの料理をワンランクアップ

マジックソルト「柚子」「バーベキュー」
袋入りマジックソルト「柚子」「バーベキュー」

2月3日 新発売
既存4品 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、三ツ星フレンチシェフ「ダニエル・マルタン」氏監修の、ひと振りでも料理がワンランクアップするスパイス&ハーブ岩塩「マジックソルト」シリーズから、「柚子」「バーベキュー」を新発売し、「オリジナル」「ガーリック」をリフレッシュします。

■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 : 最終頁に記載

■商品の特徴

・下味から仕上げまで幅広く使える汎用シーズニング※1 No.1 ブランド※2

「マジックソルト」は、サクサクと柔らかい食感で塩味がまろやかなこだわりの岩塩をベースに、スパイスとハーブをバランスよくブレンドしたスパイス&ハーブ岩塩です。

2008 年の発売以来、素材のおいしさを活かすナチュラルなイメージや親しみやすさが評価され、汎用シーズニング市場 No.1 ブランド※2 として市場をリードしています。

※1 汎用シーズニング…スパイスやハーブに塩や砂糖などの調味料をミックスした、幅広い料理に使えるシーズニング

※2 インタージ SRI+ 汎用シーズニング市場 2020 年 10 月～2024 年 9 月 推計販売金額

- ・「マジックソルト」ブランドサイト（2 月 3 日更新予定）：<https://www.sbfoods.co.jp/magicsalt/>

・監修 三ツ星シェフ ダニエル・マルタン氏について

「マキシム」（当時三ツ星）、「ホテルリッツ」を経て、1987 年に銀座「マキシム・ド・パリ」の総料理長として来日し、その後、代官山のフランス料理学校「ル・コルドンブルー代官山」の校長に就任するなど、フランス料理界の発展に貢献した三ツ星シェフです。



《柚子》 新発売

柚子や陳皮などの柑橘素材を掛け合わせ、華やかで深みのある香りを表現しました。
パセリやチリーペッパーで食欲をそそる彩りをプラスした、上品で爽やかな味わいです。
カルパッチョ、サラダ、魚介のソテー、卵かけごはんなどにおすすめです。

《バーベキュー》 新発売

15 種のスパイスとハーブを絶妙なバランスでブレンドしました。3 種のペッパー（ブラック、ホワイト、燻製ブラック）とローズマリーの重厚な香りが、肉料理や炒め物のおいしさを引き立てます。
肉料理、野菜炒め、魚介のソテー、アヒージョなどにおすすめです。

《オリジナル》 パッケージリフレッシュ

甘く爽やかで香りの高いタラゴンと鮮やかな香りのパセリに、トマトパウダーやすりごまで旨みや味の奥行きを表現しました。目玉焼き、サラダ、チキンソテーなどにおすすめです。

《ガーリック》 パッケージリフレッシュ

2 種類のガーリック（ロースト、乾燥）の芳醇な香りと旨みに、鮮やかな彩りのパセリとチリーペッパーを配合しました。ペペロンチーノ、ガーリックライス、野菜・肉のソテーなどにおすすめです。

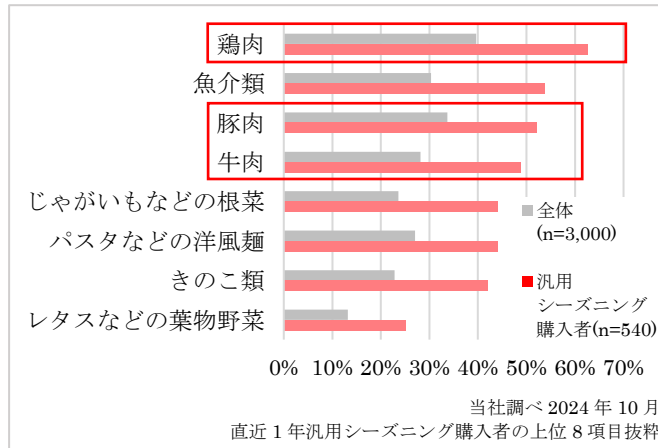
■商品化背景

・シーズニングの使用意向が高い素材に着目

シーズニングを使用してみたい素材の調査では、「肉」への使用意向が高く、また、マジックソルト購入者においては、「柚子」に対する好意度が8割※を超えていることがわかりました。

※当社調べ 2024年9月（n=304 直近1年マジックソルト購入者のうち「柚子」を「好き」「やや好き」と回答した割合）

○シーズニングを使用してみたい素材



【商品仕様】

品名	内容量	荷姿	希望小売価格（税別）
マジックソルト オリジナル	80g	5×6	500 円
マジックソルト ガーリック			
マジックソルト 柚子			
マジックソルト バーベキュー			
袋入りマジックソルト オリジナル	20g	10×6	125 円
袋入りマジックソルト ガーリック			
袋入りマジックソルト 柚子			
袋入りマジックソルト バーベキュー			



人気の高い「柚子」や「肉料理」に特化した商品を発売することで、マジックソルトのブランド価値や世界観を強化し、さらなる市場の活性化を図ります。