

おいしさを引き出す素材別シーズニング
巧みなスパイス使いで肉料理を一気に格上げ

業務用 セレクトスパイス
「シェフズブレンド 鶏・豚肉用バジル&コリアンダー」
「シェフズブレンド 牛肉用オールスパイス&パプリカ」
3月24日 新発売



エスビー食品株式会社は、単品スパイスから、ひと振りで本格的なメニューが作れるシーズニングまで、多彩な品揃えの業務用「セレクトスパイス」シリーズより、スパイス使いが巧みな3人のシェフと共同開発した「シェフズブレンド 鶏・豚肉用バジル&コリアンダー」「シェフズブレンド 牛肉用オールスパイス&パプリカ」を新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・出荷開始日 : 2025 年 3 月 24 日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	形態	荷姿
セレクト シェフズブレンド 鶏・豚肉用バジル&コリアンダー	200g	缶	12
セレクト シェフズブレンド 牛肉用オールスパイス&パプリカ			

■商品の特徴

・プロのための素材別シーズニング

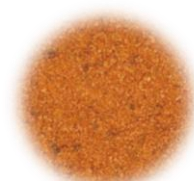
今までのシーズニングラインアップにはなかった“素材別”という新たな発想で作りました。鶏・豚肉・牛肉、それぞれのおいしさを生かすスパイスをブレンドしており、これだけで料理の味がびたりと決まります。

《鶏・豚肉用バジル&コリアンダー》

鶏肉、豚肉の味わいを引き立てるブレンドです。バジルの清涼感にコリアンダーとゆずの香りや風味、さらに燻製ブラックペッパーで深みを加えています。素材のおいしさを引き出す要素として昆布を加えました。

《牛肉用オールスパイス&パプリカ》

濃厚な牛肉の味わいを引き立てるブレンドです。パプリカの甘みと旨みに、ガーリック、オニオン、マスタード、燻製ブラックペッパーを加え、オールスパイスの濃厚な風味で全体をまとめています。素材のおいしさを引き出す要素としてトマトを使用しています。



・3人のシェフとの共同開発

巧みなスパイス料理を得意とするインド料理店 田村シェフ、フランス料理店 川島総料理長、ポルトガル料理店 佐藤シェフの3人のシェフと長い期間をかけて共同開発し、素材のおいしさを最大限に活かすスパイスの組み合わせを実現しました。

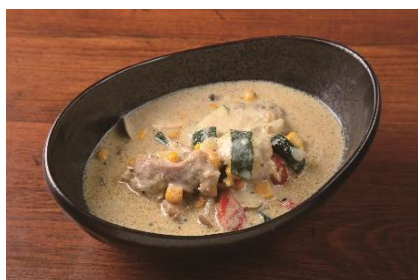
・「カッチャルバッチャル」(東京 南大塚) 田村修司シェフについて

店名の“カッチャルバッチャル”はヒンディー語で“ごちゃ混ぜ”という意味です。インド料理に日本人好みの要素を巧みに取り入れ、エスニックの垣根を越えたクリエイティブなスパイス料理を提供しています。田村氏独自のスパイス技術は今まで気が付かなかった素材の魅力を引き出し、お客さまを夢中にさせています。

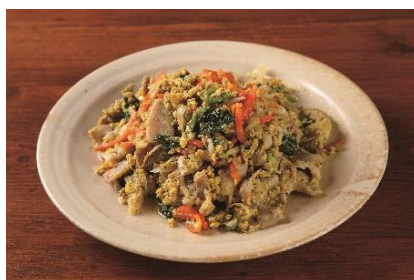


「カッチャルバッチャル」
オーナーシェフ 田村修司さん

＜田村シェフのおすすめのレシピ＞



《鶏もも肉と夏野菜のミルク煮》
(鶏・豚肉用バジル&コリアンダー使用)



《豚バラと野菜の玉米炒め》
(鶏・豚肉用バジル&コリアンダー使用)



《牛ひき肉のパスタ》
(牛肉用オールスパイス&パプリカ使用)

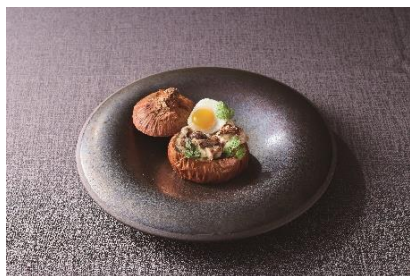
・「ラ・ロシェル南青山」(東京 南青山) 川島孝総料理長について

坂井宏行氏が提唱した懐石フレンチの流れを継承しつつ、フランス料理をベースに、日本の食材を合わせながら、華やかでもあり、しっかりとフランスの味わいが感じられる独自の料理を提供しています。香りには特にこだわりを持ち、週に一度はハーブ園へ足を運び、収穫したハーブでお客さまをもてなしています。



「ラ・ロシェル南青山」
総料理長 川島孝さん

<川島総料理長おすすめのレシピ>



《鶏肉の白ワインビネガー煮込みと
玉ねぎのロースト》
(鶏・豚肉用バジル&コリアンダー使用)



《鶏肉のキャラメリゼプロヴァンス風と
大根のプレゼ》
(鶏・豚肉用バジル&コリアンダー使用)



《牛肉のローストビーフ
スパイシーパン粉添え》
(牛肉用オールスパイス&パプリカ使用)

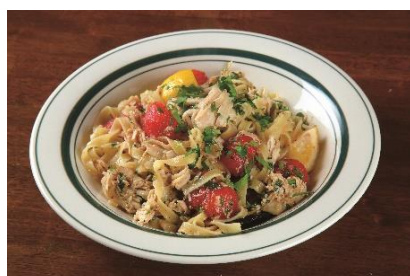
・「ポルトガル料理 クリスチアノ」(東京 渋谷) 佐藤幸二シェフについて

特別な高級食材にこだわらず、普通に手に入る食材を巧みに使いこなし、付加価値の高い料理をつくり出すのが佐藤シェフの料理の信条。素材の特徴をしっかりと観察し、背景にある小さな魅力を見つけ出し、そこを起点に料理をイメージされています。旺盛な好奇心で常に新しいテーマに取り組んでいます。

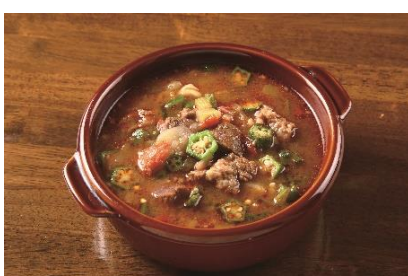


「ポルトガル料理 クリスチアノ」
オーナーシェフ 佐藤幸二さん

<佐藤シェフおすすめのレシピ>



《鶏むね肉とトマトのアーリオオーリオ
ペペロンチーノのタリアテッレ》
(鶏・豚肉用バジル&コリアンダー使用)



《牛ホホ肉とセロリのガンボスープ》
(牛肉用オールスパイス&パプリカ使用)



《牛ハラミ肉のシュラスコ》
(牛肉用オールスパイス&パプリカ使用)

■商品化背景

・外食の味わいに対する期待の高まり

外食メニューの価格上昇の影響もあり、お客さまが求める味わいのレベルは年々高まっています。一方で、スパイスを使ったメニューの調理には知識や経験が求められ、オペレーションが難しいといった課題があります。

▼業務用商品 オンライン展示場サイト

外食・中食・事業所給食などの調理に携わる方に向けて、テーマに合わせた商品のご紹介や減塩のご提案など、「地の恵み スパイス&ハーブ」を根幹とした当社ならではの情報を発信しています。手間なくメニューの価値を高められる「セレクトスパイストッピング」や「トリュフ入りきのこペースト」など、多彩な業務用商品をご紹介しますので、ぜひご覧ください。

<https://www.sbfoods.co.jp/exhibition/prouse/>



巧みなスパイス使いを簡単に表現できるシーズニングを発売することで、
ワンランク上の、魅力あるメニュー提供をサポートします。