

本格中華の味わいと技法を家庭で再現
いつもの食材が特別な一品に

菜館シーズニング
「豚肉の黒胡椒炒め」「麻辣チキン」
8月11日 新発売
既存8品 リフレッシュ

NEW



NEW



エスビー食品株式会社は、本格的な中華料理が家庭で手軽に作れる「菜館シーズニング」シリーズから「豚肉の黒胡椒炒め」「麻辣チキン」を新発売し、既存8品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 8 月 11 日
- ・商品仕様 : 最終頁に記載

■商品の特徴

・身近な食材で作れる本格中華

中華料理の味作りや技法を再現した味わいを、家庭で手軽に楽しめるシーズニングシリーズです。

・商品の魅力がより伝わるパッケージデザインに

今回のリフレッシュでは、商品のパッケージデザインを一新。さらに、パッケージ裏面と内袋には、シーズニングのサイトへアクセスできる二次元コードを掲載しました。サイトでは、商品情報のほか、旬の野菜や余った食材を活用した豊富なアレンジレシピを紹介しています。

▼エスビー食品「シーズニング」サイト（8月11日リニューアル予定）

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

商品名の視認性を強化しました

シズルの刷新で出来上がりをイメージしやすくなりました

味わいのキャッチコピーを記載し特別感を表現しました



献立選びのお悩み解決！
アレンジいろいろ！
詳しくはこちら

サイトにアクセスできる
二次元コード

《豚肉の黒胡椒炒め》 新発売

粗挽き黒胡椒の香りと、それを下支えするオイスターソースのコク深い味わいを楽しめます。本品を豚こま切れ肉、玉ねぎと和え、フライパンで8分炒めると完成です。



《麻辣チキン》 新発売

花椒と赤唐辛子のしびれる辛みの奥に広がる豆豉醤の旨みが楽しめます。鶏もも肉、または鶏むね肉に本品をまぶし、フライパンで5分炒めると完成です。



《塩だれちぎりキャベツ》 味わいリフレッシュ

鶏がらだしのベースにほたて貝柱エキスの旨みを追加し、奥深さを感じる味わいにリフレッシュしました。また、トッピングの白ごま・唐辛子チップを増量しました。本品をごま油と混ぜ、一口大にちぎったキャベツと和えるだけで完成です。



※上記以外の既存7品については、パッケージリフレッシュのみ。

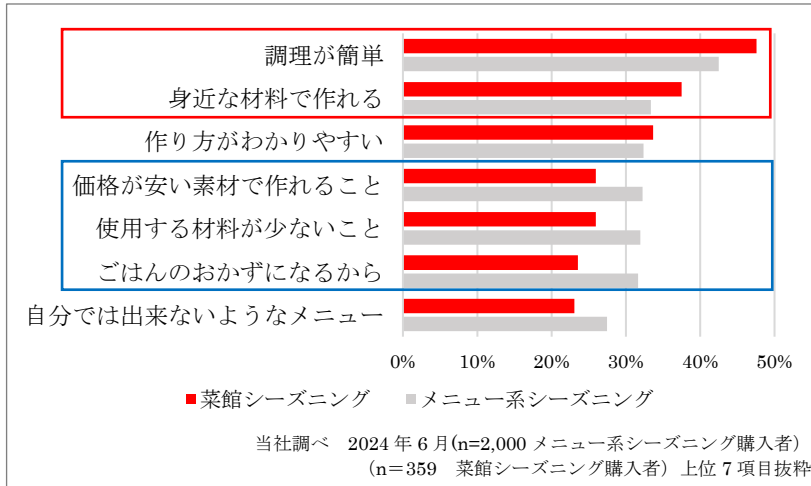
■商品化背景

・菜館シーズニングの魅力と可能性

菜館シーズニングは、調理の手軽さや、身近な食材で簡単に作れる点が高く評価されています。

「価格の安い素材で作れる」「使用する材料が少ない」「ごはんのおかずになる」といった魅力を強化することで、さらなる利用機会を創出できる可能性があります。

○各メニュー系シーズニング魅力点



・商品仕様

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
菜館シーズニング 塩だれちぎりキャベツ	8g	10×6	138 円
菜館シーズニング えび塩きゅうり	10g		
菜館シーズニング もやしの甘酢冷菜	16g		
菜館シーズニング やみつき大根サラダ	6g		
菜館シーズニング 豚バラともやしのにんにく醤油炒め	18g		
菜館シーズニング 青菜の翡翠炒め	12.4g		
菜館シーズニング ごま香るトマトの冷菜	10.8g		
菜館シーズニング 中華風ピリ辛ブロッコリー	14g		
菜館シーズニング 豚肉の黒胡椒炒め	14.4g		
菜館シーズニング 麻辣チキン	14.6g		

ブランドの魅力を分かりやすく伝えるパッケージに一新するとともに、
価格が安定している豚肉・鶏肉を使用した新製品を投入することで、
菜館シーズニングのさらなる利用機会の創出を図ります。