

味付けこれだけ！
ペースト状だから食材に絡みやすい

「甘辛だれしょうが」「うま塩だれにんにく」
9 月 1 日 新発売



エスビー食品株式会社は、幅広い料理の味付けが簡単にできる、チューブタイプの汎用調味料「甘辛だれしょうが」「うま塩だれにんにく」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 9 月 1 日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
甘辛だれしょうが	152g	5×8	400 円
うま塩だれにんにく			

■商品の特徴

満足感のあるしょうが・にんにく味のメニューを作ることができる汎用調味料です。香辛料をベースに調味することで、しょうが・にんにくの力強い味わいを実現しました。

また、食材に絡みやすいペースト状のため、調理時に水分が出にくく、おいしく仕上がります。

《甘辛だれしょうが》

爽やかなしょうがと玉ねぎの甘みに、醤油とみりんの甘辛いコクが特徴です。ポークエキスと鰹エキ스로味わいに厚みを持たせました。しょうが焼き、混ぜご飯、野菜炒め、和え物、煮魚、パスタなどにおすすめです。



しょうが焼き



中華丼

《うま塩だれにんにく》

ガツンと香るガーリックとブラックペッパーがアクセントになっています。ソテードオニオンとチキンエキスで濃厚な旨みを表現しました。肉野菜炒め、ナムル、唐揚げ、チャーハン、アヒージョ、チキンソテーなどにおすすめです。



肉野菜炒め



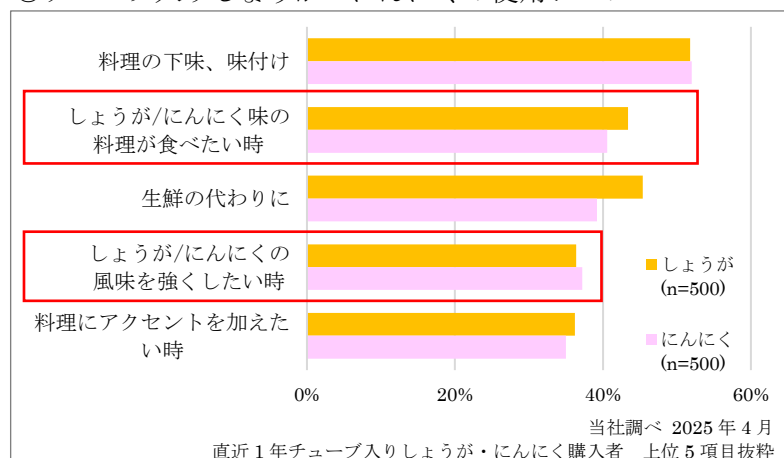
チャーハン

■商品化背景

・伸長する素材をベースにした汎用調味料の可能性

チューブ調味料のなかでも、しょうが・にんにくは生鮮からの移行や、素材としての嗜好性の高さから需要が拡大傾向にあります。また、チューブ入りのしょうが・にんにくは、料理の下味や味付けだけでなく、素材そのものの味わいや風味を楽しみたいときに使用していることが分かります。

○チューブ入りしょうが・にんにくの使用シーン



拡大するチューブ入りのしょうが・にんにくをベースに、
汎用性の高い新たな調味料を提案することで、お客さまニーズの充足を図ります。