

あなたの毎日にスパイスとハーブを“プラス”
特徴・商品情報・レシピなどが一括検索できるサイト

「スパイス&ハーブ plus+（プラス）」
12月2日（火）サイト公開



エスビー食品株式会社は、洋風スパイス※の情報を集約したポータルサイト「スパイス&ハーブ plus+（プラス）」を12月2日より公開します。当社は、1953年に日本初の瓶入り香辛料「洋風スパイスシリーズ」を発売して以来、日本でのスパイスやハーブの普及に貢献してきました。

本サイトでは、それぞれの洋風スパイスの特徴や使い方、レシピなどを網羅的にまとめています。スパイスやハーブの魅力を分かりやすくお伝えし、「使ってみたい」「知りたい」という気持ちにお応えします。毎日の食卓に、新たな彩りを添えるヒントとなる情報を発信していきます。

※洋風スパイス：瓶などに入っているブラックペッパーなど、スパイスやハーブ

■ 「スパイス&ハーブ plus+（プラス）」サイト概要

- ・サイト URL : <https://www.sbfoods.co.jp/spice-herb/>

当社が長年培ってきたスパイスやハーブに関する知見をもとに、「スパイスやハーブのことはこのサイトで検索しよう」とお客さまに思っていただけるような情報発信の拠点を目指しています。

「スパイス・ハーブ」と「レシピ」の2つを検索の軸として、知りたい情報に容易にアクセスが可能です。

「スパイス&ハーブ plus+（プラス）」というサイト名には、お客さまの生活にスパイスやハーブを「+（プラス）」することでより彩りのある毎日をお届けしたい、また、スパイスやハーブの情報が集まる「場所=place（仏語で「プラス」と発音することから）」を作りたい、という想いが込められています。

・主なサイトコンテンツ

<スパイス・ハーブ検索>

スパイス・ハーブの名前や、「カレー」「魚料理」「洋風」などのキーワードで検索すると、そのスパイス・ハーブの特徴や商品ラインアップ、よく合う料理や使い方の動画、おすすめレシピなどを一括で閲覧できます。単品スパイスからミックススパイス、シーズニングまで77種類を検索可能です。

【ブラックペッパー紹介ページ（一部）】

野性的な香りは料理のアクセントにも
ブラックペッパー

熟す前のこしょうの果実を摘みとり、天日乾燥させたものです。野性的でさわやかな香りと、ビリッとした強い辛みが特徴です。

●粒度違いのスパイスの使い分け～ホール、あらびき、パウダーどう使う？～

<レシピ検索>

当社の洋風スパイス製品を使用した4,500件を超えるレシピについて、スパイスやハーブの名前・食材・調理方法・料理のジャンルから検索できます。

<Q&A>

「よくあるご質問」「スパイス&ハーブ全般」「スパイス&ハーブ別」の3つの切り口から、スパイスやハーブに関する幅広いご質問にお答えしています。

<ブランドガイド>

当社の洋風スパイス製品6ブランドについて、それぞれの特徴を一覧で紹介しており、お客様のニーズに合ったブランドを探すことができます。



<豆知識>

「粒度違いのスパイスの使い分け」や「カレー粉とガラムマサラの違い」など、スパイスやハーブに関する豆知識をご紹介しています。

スパイス&ハーブのリーディングカンパニーとして、

香りと彩りに満ちた食の楽しみを提案し、お客様の健やかな暮らしに貢献します。