

フレッシュハーブを鍋で楽しむ新提案  
緑黄色野菜のクレソンをたっぷりと

「お鍋でおいしいクレソン」  
10月5日 期間限定新発売



エスビー食品株式会社は、注目の緑黄色野菜・クレソンを鍋料理として手軽に取り入れられる鍋用フレッシュハーブ「お鍋でおいしいクレソン」を期間限定で新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2026 年 10 月 5 日
- ・商品仕様 :

| 品名            | 内容量<br>(目安) | 荷姿 | 価格       |
|---------------|-------------|----|----------|
| お鍋でおいしいクレソン 袋 | 100g        | 10 | オープンプライス |

※2027 年 3 月末出荷終了予定。出荷状況により終了時期が前後する場合があります。

## ■商品の特長

### ・シャキシャキ食感を楽しむ鍋用クレソン

ローストビーフやステーキの付け合わせとして親しまれているクレソンは、その風味や食感を生かして鍋料理の具材としてもおすすめです。茎のシャキシャキとした食感を存分に味わっていただけるよう、茎の長いクレソンを厳選して収穫しました。鍋に加えて加熱することで辛みが和らぎ、クレソンならではの爽やかな風味と食感をお楽しみいただけます。

### ～クレソンとは？～



さわやかな香りと、ピリッとした辛みが特徴です。英名で「ウォータークレス」と呼ばれる通り、水辺に群生するアブラナ科のハーブです。

また、緑黄色野菜であるクレソンにはビタミンCやβ-カロテンなどの栄養が含まれています。

・クレソンについて：<https://www.sbfoods.co.jp/freshherb/list/watercress/>

### ～おすすめ鍋レシピ～



オーソドックスな醤油ベース



定番のすき焼き



まろやかな豆乳ベース

### ・クレソンの楽しみ方を特設サイトで発信

「お鍋でおいしいクレソン」の発売にあわせて特設サイトを公開します。

付け合わせとして親しまれているクレソンは、加熱することでひと味違ったおいしさを楽しむことができます。本サイトでは、鍋や炒め物、和え物のレシピの紹介など、クレソンのおいしい食べ方をご紹介します。

▼「食べ方いろいろ主役のクレソン」特設サイト（10月2日公開予定）

<https://www.sbfoods.co.jp/freshherb/watercress/>



TOP ページ



- ✓辛みが抑えられてマイルドに！
- ✓たっぷりメインで楽しめる！

クレソンの楽しみ方を紹介



クレソンの肉巻き

その他の炒め物レシピについて詳しくはこちら

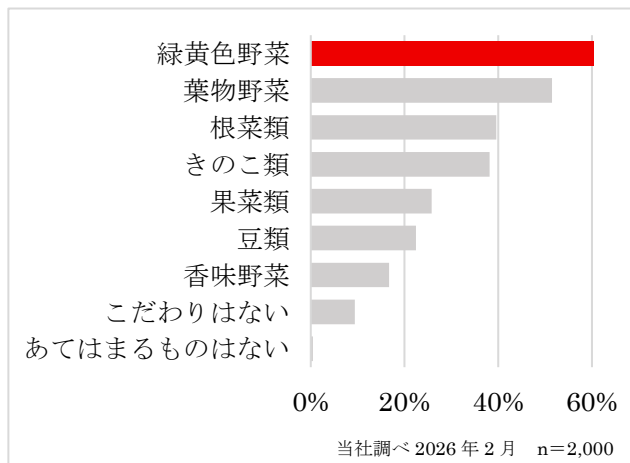
レシピの紹介

## ■商品化背景

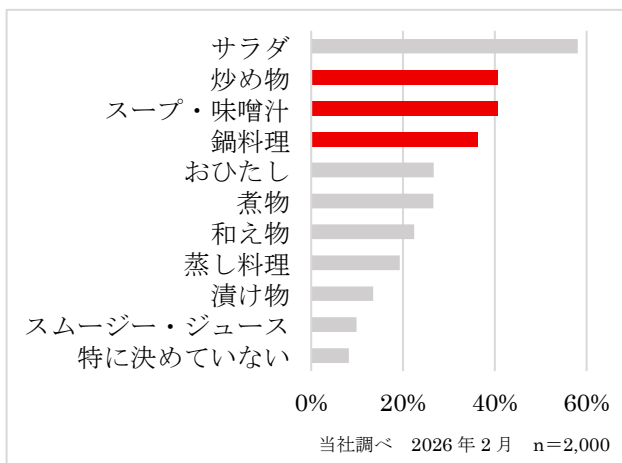
### ・緑黄色野菜がたくさん食べられる加熱調理メニューへの期待

健康志向の高まりを背景に、緑黄色野菜を積極的に取り入れたいというニーズが高まっています。また、野菜不足を補うメニューとして、サラダのほかに、スープや鍋、炒め物など、加熱調理することで野菜をたっぷりと摂取できるメニューへの関心も高まっています。

○野菜不足時に選ぶ野菜の種類



○野菜不足を補うメニュー意向



## ■エスビー食品のフレッシュハーブについて

食の多様化が進むなか、生のハーブならではの豊かな香りやおいしさを家庭の食卓にお届けしたいとの思いから、エスビー食品は 1987 年に「フレッシュハーブ」事業を開始しました。当初は 5 種類からスタートしたラインアップも、現在では約 30 種類へと拡大し、さまざまな食シーンでご活用いただいています。エスビー食品はこれからも、フレッシュハーブの新たな可能性を追求し、その魅力や楽しみ方を提案してまいります。

### ▼フレッシュハーブのラインアップ

<https://www.sbfoods.co.jp/products/category/brand/?category=00100&brandgroup=00100&brand=00600>



クレソンを付け合わせだけでなく、鍋や炒め物などで楽しむ新たな食べ方を提案し、フレッシュハーブの幅広い魅力をお届けします。