

日本のキッチンで愛されて 20 年
たっぷり使える袋入りタイプが登場

S & B 袋入り

「クミン（パウダー）ファスナー付き」
「コリアンダー（パウダー）ファスナー付き」
「ターメリック（パウダー）ファスナー付き」
「パプリカ（パウダー）ファスナー付き」
「チリパウダー ファスナー付き」

3 月 2 日 新発売



エスビー食品株式会社は、本年度で発売 20 周年を迎える洋風スパイス※1のメインブランド「SPICE&HERB」シリーズから、袋入り「クミン（パウダー）ファスナー付き」「コリアンダー（パウダー）ファスナー付き」「ターメリック（パウダー）ファスナー付き」「パプリカ（パウダー）ファスナー付き」「チリパウダー ファスナー付き」を新発売します。

※1 洋風スパイス：瓶などに入っているブラックペッパーやパセリなどのスパイスやハーブ

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2026 年 3 月 2 日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格（税別）
S & B 袋入りクミン（パウダー）ファスナー付き	12g	10×6	160 円
S & B 袋入りコリアンダー（パウダー）ファスナー付き	11.5g		170 円
S & B 袋入りターメリック（パウダー）ファスナー付き	14g		210 円
S & B 袋入りパプリカ（パウダー）ファスナー付き	15g		190 円
S & B 袋入りチリパウダー ファスナー付き	15g		250 円

■商品の特徴

・幅広いユーザーに支持されている洋風スパイスシリーズ

「SPICE&HERB」シリーズは、種類、形態ともに多彩なラインアップを展開し、市場 No.1※2 シェアを誇る洋風スパイスシリーズです。

カレーやタコライスなどによく使われ、1回の使用量が多い5種類のスパイスを、保存にも便利なファスナー付き袋タイプで新たにご用意しました。スプーンを差し込んで計量ができ、たっぷりとお使いいただけます。

※2 インテージ SRI+ 洋風スパイス市場 推計販売金額 2024年4月～2025年3月

《クミン（パウダー）》



カレーを思わせる、エスニックな芳香を持つスパイスです。カレーのほか、チリコンカン、挽肉料理などに使われます。

レシピ画像：スパイスカレー

《コリアンダー（パウダー）》



甘く爽やかで、ほのかにスパイシーな香りのスパイスです。カレーやソーセージ、卵料理、クッキーなど、幅広い料理によく合います。

レシピ画像：たまごサンド

《ターメリック（パウダー）》



カレーなどの料理の色付けに使用されるスパイスです。スパイスカレーやスープ、ターメリックライスなどに使われます。

レシピ画像：豆乳スープ

《パプリカ（パウダー）》



鮮やかな赤色と甘さのある特有の香りが特徴で、料理の仕上げに彩りを添えるスパイスです。ハンガリアングーラッシュのほか、サラダ、ロールキャベツ、スープなどに使用されます。

レシピ画像：ハンガリアングーラッシュ

《チリパウダー》



アメリカ南部発祥のメキシコ風料理で広く親しまれているミックススパイスです。唐辛子のほか、パプリカ、オレガノ、クミン、ガーリックなどがブレンドされています。チリコンカン、タコス、ジャンバラヤなどに使われます。

レシピ画像：チリコンカン

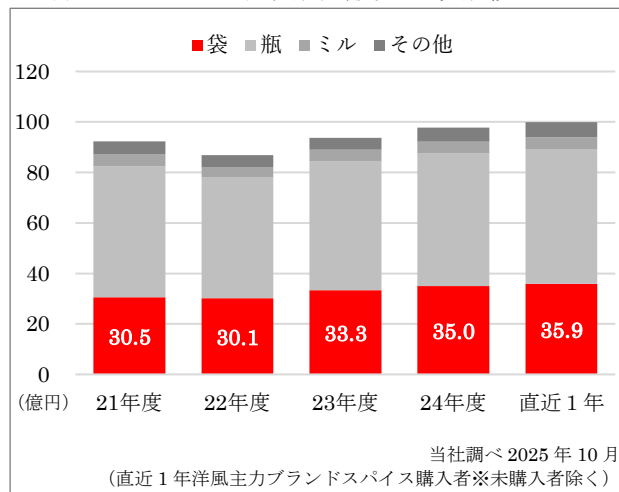
■商品化背景

・変化するスパイスの使用実態

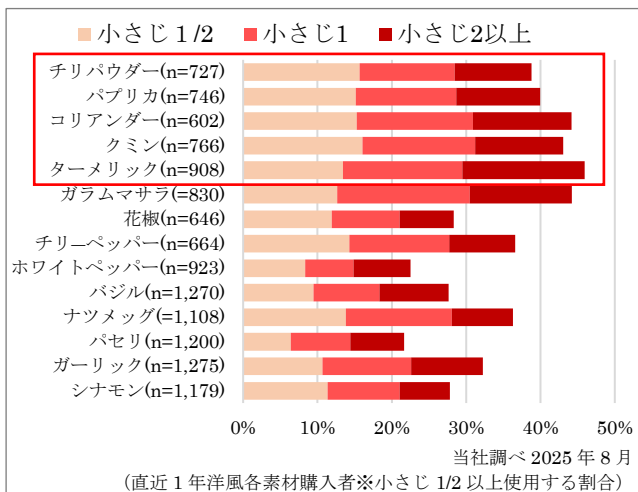
近年、洋風スパイスは、メニューの多様化やレシピサイトの充実などにより使用機会が増加しています。特に袋入りスパイスは、その経済性の高さに加え、スパイスに慣れ親しんだ上級者に支持されていることを背景に、洋風スパイス市場をけん引しています。

なかでも、味付けの中心となる「チリパウダー」「パプリカ」「コリアンダー」「クミン」「ターメリック」は、1回あたりの使用量が他のスパイスよりも多く、計量スプーンを使うシーンも比較的多いことから、今後は袋入りタイプの需要がさらに拡大すると予測されます。

○洋風スパイス 市場推計販売金額推移



○洋風スパイス主力素材調理1回あたりの使用量の割合



■「SPICE & HERB」シリーズについて



<発売当時のパッケージ>

「SPICE&HERB」シリーズは、ホール・あらびき・パウダーなど粒度の異なる単品のスパイスやハーブから、料理を手軽に本格的に仕上げるミックススパイス、香りを引き立てるミル付きスパイスまで、約170種類のラインアップを展開する洋風スパイスシリーズです。

お客さまの多様なニーズにお応えするブランドとして2006年に誕生し、今年で発売20周年を迎えます。商品の機能性、デザインが高く評価され、発売したその年に「グッドデザイン賞」を受賞し、現在は洋風スパイス市場 No.1 シェアを誇るスパイスシリーズへと成長しました。

▼「SPICE&HERB」シリーズ商品情報

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

▼スパイスとハーブのポータルサイト「スパイス&ハーブ Plus+ (プラス)」

<https://www.sbfoods.co.jp/spice-herb/>

スパイスの特徴やユーザーのニーズに合わせ、袋形態のラインアップを拡充することで、
洋風スパイスのさらなる利用促進を図ります。