

**毎日の料理にこれ一本
コクと旨みの岩塩こしょうが新登場**

**「味付岩塩こしょう」
「袋入り味付岩塩こしょう」
3月2日 新発売
既存11品 リフレッシュ**

NEW**NEW**

エスビー食品株式会社は、和食・洋食・中華などの料理の下ごしらえ、仕上げに幅広くご利用いただける「味付塩こしょう」シリーズより「味付岩塩こしょう」「袋入り味付岩塩こしょう」を新発売し、既存11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 : 2026年3月2日
- ・商品仕様 : 最終頁に記載

■商品の特徴

・より手に取りやすく、安心感のあるデザインに

「味付塩こしょう」「味付あらびき塩こしょう」の大ボトルタイプ、袋入りタイプは容量と価格を変更し、使い切れる安心感とコストパフォーマンスの良さを追求しました。

また、「味付塩こしょう」と「味付あらびき塩こしょう」のボトルタイプの上部には「売上 No.1 ブランド^{*1}」と表示し、あわせて商品名を中央部に大きく配置することで、No.1 ブランドとしての信頼性を表現するデザインに変更しました。

※1 インテージ SRI+味付塩こしょう市場 2023年9月～2025年9月 累計販売金額



《味付岩塩こしょう》 新発売

旨みと塩味のバランスが良く、素材に馴染みやすい粒度のアメリカ産岩塩をブレンドしました。食材のおいしさを引き立て、普段使いからこだわりの料理シーンまで幅広く活用いただけます。

<使用例> 焼肉、ステーキ、野菜炒め、目玉焼き、肉・魚・野菜のソテーなど

《味付塩こしょう》 味わいリフレッシュ

オーストラリアの海水を天日乾燥させた塩を使用しています。天日塩、こしょう、調味料をバランス良くブレンドしました。

<使用例> 野菜炒め、チャーハン、卵料理、ハンバーグ、唐揚げ、ポテトサラダなど

《味付あらびき塩こしょう》 味わいリフレッシュ

塩とあらびきブラックペッパーの絶妙なバランスを維持しながら、より複雑味のある旨みを感じられるように味わいを調整しました。

<使用例> 焼肉、ステーキ、目玉焼き、野菜炒め、サラダなど

《味付塩こしょう 素材本位》 味わいリフレッシュ

かつお節と昆布の旨みのバランスを見直し、より奥深い味わいに仕上げました。添加物として調味料を使用していないため、素材本来の味をお楽しみいただけます。

<使用例> オムレツ、野菜炒め、ハンバーグなど

《味付塩こしょう 減塩》 味わいリフレッシュ

「味付塩こしょう」と比較して、塩分（ナトリウム）を 50%カットしました。料理の塩味を引き立てる効果があることが知られているローレル^{*2}を新たに加え、減塩でも満足感のある味わいに仕上げました。

<使用例> 野菜炒め、チャーハン、卵料理、ハンバーグ、唐揚げ、ポテトサラダなど

※2 【参考】食材の風味を引き出す「エンハンス効果」：<https://www.sbfoods.co.jp/museum/laboratory/>

《にんにく岩塩》 パッケージリフレッシュ

香ばしく、旨みが強いにんにくと、まろやかな味わいが特徴のアルペンザルツ産岩塩^{*3}を黄金比でブレンドしました。

<使用例> 野菜炒め、チャーハン、焼肉、唐揚げ、パスタなど

※3 ドイツアルプスの天然水で岩塩層を溶かし、汲み上げた塩水を煮沸した後に、不純物を丁寧に取り除き、再結晶化した岩塩。

■リフレッシュの背景

・価格や容量に対するお客様のニーズに着目

味付塩こしょうの非購入理由として、「在庫がある」「使い切れなかった」という方が一定数いることが分かります。こうした背景から、味付塩こしょうには、メーカーの信頼性に加えて、コストパフォーマンスの良さや容量のバリエーションが求められています。

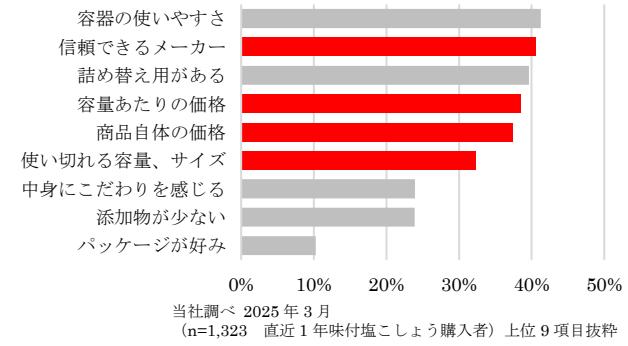
○味付塩こしょう直近1年非購入理由

1位 以前購入した在庫がある : 20.9%

2位 量が多く、使い切れなかった : 17.6%

当社調べ 2025年3月 (n=912 直近1年味付塩こしょう)

○味付塩こしょうに期待すること



・商品仕様

品名	内容量	荷姿	希望小売価格（税別）
味付岩塩こしょう	200g	5×8	370円
袋入り味付岩塩こしょう	160g	10×6	250円
味付塩こしょう 110g	110g	5×8	218円
味付塩こしょう 225g	225g		300円
袋入り味付塩こしょう	180g	10×6	200円
味付あらびき塩こしょう 90g	90g	5×8	240円
味付あらびき塩こしょう 160g	160g		330円
袋入り味付あらびき塩こしょう	125g	10×6	220円
味付塩こしょう 素材本位 100g	100g	5×8	240円
味付塩こしょう 素材本位 200g	200g		370円
袋入り味付塩こしょう 素材本位	160g	10×6	250円
味付塩こしょう 減塩	100g	5×8	350円
にんにく岩塩			



より使いやすい仕様への変更と新製品の投入により、
味付塩こしょう売上 No.1 メーカーとして市場の活性化を図ります。