

## 成城石井“初”のオリジナル粉末調味料 「成城石井 シーズニング」全5種を3月5日に発売 ～自分好みにアレンジ自在！パーティーシーンの強い味方～

成城石井は、オリジナル商品“初”となる「成城石井 シーズニング」全5種を3月5日より販売いたします。本商品は、ご家庭にある油や酢を混ぜるだけで本格的なドレッシングやソースが手軽に作れる粉末調味料です。スパイス・ハーブを組み合わせたシンプルなブレンドの粉末だからこそ、多彩なアレンジが可能に。使う油や酢を変えたり、粉末のまま振りかけたりと幅広くお楽しみいただけます。“簡単調理”である上に“アレンジ自在”なので、いつもの食事だけでなく、お花見やホームパーティーでも活躍すること間違いなしです。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、「成城石井 シーズニング」(アボカドディップ/サルサ/パクチードレッシング/スイートチリ/イタリアンドレッシング)を3月5日(土)より、全国136の店舗およびオンラインショップ「成城石井.com」(<http://www.seijoishii.com/>)にて販売いたします。

### ■簡単に調理！素材の味を引き立てる、バラエティ豊かなラインナップ

料理に深みを持たせ、よりおいしくするために欠かせないスパイスやハーブ。嗜好の多様化を背景に、近年成城石井ではスパイスそのものやミックススパイスの人気が高まりつつあります。そこでこの度、「自分好みの味にしたい」というお客様の声にお応えするため、アレンジ自在で簡単調理ができる粉末調味料5種類を開発いたしました。

本商品では、メキシコ料理で代表的なサルサやワカモレから、エスニック料理に欠かせないスイートチリソース、パクチードレッシング、使い勝手のいいイタリアンドレッシングといった個性豊かな5種類をラインナップ。ご家庭にある油や酢を混ぜるだけで手軽にドレッシングやソースをお作りいただけます。最大11種類にも及ぶスパイス・ハーブのブレンドに試行錯誤を重ね、化学調味料、着色料、香料、保存料不使用でありながら奥行きのある味わいを実現しました。

スパイスやハーブを買い揃えたり、料理ごとに自分で組み合わせを考えたりする手間が省けるので、いざという時に重宝する便利な一品です。



### ■アレンジ自在！粉末調味料だからこそ、さまざまな料理に活用

本商品の一番の魅力は、多彩なアレンジを自在に楽しめること。油を今話題の亜麻仁油に変えたり、酢をワインビネガーに変えたりと、お客様の好みやその日の料理に合わせてアレンジすることも可能です。さらに、どれも素材の味を引き立てるシンプルな組み合わせなので、ドレッシングやソースとして使うほか、粉末のまま料理の下味や仕上げに使うなど幅広いアレンジを加えることができます。野菜や唐揚げに付ける「ディップパーティー」をすれば子どもから大人まで好みの味付けで楽しむことができ、パーティーシーンがさらに盛り上がること間違いなしです。

パクチードレッシング シーズニング	
使用方法(2~3人分)	
<p>〈材料〉 ドレッシングタイプ                      ・本品…1袋 ・ヨーグルト…大さじ4(約60g)                      ・水(または牛乳)…大さじ2</p> <p>〈作り方〉                      ①ボウルにすべての材料を合わせ、よくかき混ぜます。                      ②お好みの野菜にかけてお召し上がりください。</p>	
<p>〈材料〉 ディップタイプ                      ・本品…1袋 ・ヨーグルト…100g(1/2カップ)                      (作り方)</p> <p>①ボウルにすべての材料をあわせ、よくかき混ぜます。                      ②お好みの野菜をソースにつけながらお召し上がりください。                      ※ヨーグルトは軽く水切りしても良いでしょう。</p>	

パッケージの裏面には基本となるレシピを記載。これらをベースに自分好みの味つけやアレンジをお楽しみいただけます。

<商品概要>

■成城石井 アボカドディップシーズニング (2袋入/399円)



アボカドに本品とレモン汁(またはライム果汁)を加えて混ぜるだけで、メキシコ料理のワカモレが作れます。生のアボカドに和えて使うので、フレッシュなままのおいしさが楽しめます。隠し味のコリアンダーが異国情緒を感じさせ、アボカドのコクのある味わいを引き立てます。

★ワカモレ活用法

- ・トルティーヤチップにディップ
- ・クラッカーに塗ってカナッペに

■成城石井 サルサシーズニング (2袋入/399円)



ざく切りトマトにまぶして和えるだけで、メキシコ料理で定番のサルサが作れます。11種のスパイスとハーブを使用し、クミンの香りが食欲をそそる、スパイシーで後引く味わいです。

★おすすめアレンジ

- ・粉末をフライドチキンの下味として
- ・サルサをタコミートと合わせてタコライスに
- ・サルサをハンバーグのトッピングに

■成城石井 パクチードレッシングシーズニング (2袋入/399円)



本品にヨーグルトと水を混ぜるだけで、あっさりとしたパクチードレッシングが作れます。薄緑色が綺麗で、青唐辛子のピリ辛とヨーグルトの酸味が程よくマッチします。隠し味にペパーミントを使用しているので、パクチーの個性的な香りに爽やかさが加わります。

★おすすめアレンジ

- ・水切りヨーグルトを使って固めに仕上げ、サンドイッチのペーストに
- ・一味違う水餃子のタレとして

■成城石井 スイートチリシーズニング (2袋入/399円)



本品に酢と水を混ぜるだけでタイ料理の定番、甘辛のスイートチリソースが作れます。ナンブラーの風味を出すために魚醤パウダーが入っているので、本格的な味わいをお楽しみいただけます。

★スイートチリソース活用法

- ・少し煮詰めて生春巻きのソースに
- ・白身魚のフリットにディップ
- ・酢を加えてエスニック風サラダのドレッシングに

■成城石井 イタリアンドレッシングシーズニング (2袋入/399円)



オリーブオイル、酢、水と混ぜるだけでイタリアンドレッシングが作れます。6種のスパイス・ハーブを使用し、香り豊かに仕上げた、どんなお料理にも合う万能ドレッシング。

★おすすめアレンジ

- ・粉末をフライドポテトにまぶして
- ・粉末をチキンソテーの仕上げに
- ・粉末をあっさり系のパスタに振りかけて