

2017年1月24日

春夏季限定発売 7年目の今年も再登場！

辛い旨い！！スパイシーで香り高い味わい！！  
「ゴールデンカレー バリ辛」 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、「辛さ」、「旨み」、「香り」にこだわり、スパイシーで香り高い味わいとして夏の嗜好に特化した「ゴールデンカレー バリ辛」を、お客様の“熱い”ご要望にお答えして、今年も春夏季節限定で発売します。

## 商品の概要

商品名	ゴールデンカレー バリ辛
内容量	198g
荷姿	10×6
希望小売価格	308円（税別）
販売エリア	全国
店頭化予定日	2017年2月13日

※春夏季限定商品：出荷期間：2017年2月6日～2017年8月末

## 商品の特徴

### <ルウタイプ： リフレッシュ>

**辛いだけじゃない！「辛くて旨い」夏向けのスパイシーなカレー、今年も登場！！**

- ① 使用する唐辛子はブート・ジョロキア※100%です。

ブラックペッパーの爽やかな辛さとブート・ジョロキアの後を引く辛さが強く、やみつきになる辛さです。

#### \*ブート・ジョロキア



北インド（アッサム州、ナガランド州、マニプル州）およびバングラデシュ産のトウガラシ属の品種。2007年2月に世界一辛いトウガラシとして認定された。（2007年2月時点）現在、世界一辛い唐辛子は、2011年ギネス登録、オーストラリアの唐辛子「トリニダード・スコープイオン・ブッチ・テイラー」。

- ② ブート・ジョロキアは、クミン、ジンジャー、ガーリックと一緒に長時間焙煎することで、辛さだけでなく、旨みも引き出しています。
- ③ 3つのスパイス感「辛さ」「旨さ」「香り」に特化した、やみつきになる激辛カレーとして味わいを仕上げています。

※ゴールデンカレー甘口・中辛・辛口・バリ辛共通・・・植物油脂使用、牛由来原材料不使用（乳製品は使用しておりません。）



**夏の嗜好に特化した「ゴールデンカレーバリ辛」（期間限定商品）を最需要期に向け、再投入！  
単なる激辛系カレーとは一線を画した提案で、新たな層を取り込み、  
夏場のカレー市場の拡大を図ります。**

●お問い合わせは、エスビー食品（株）広報ユニット まで●

〒104-0032 東京都中央区八丁堀1-3-2 八丁堀ハーブテラス

TEL. 03-6810-9790

<http://www.sbfoods.co.jp>