

万能“カレー中華”調味料  
カレー粉の香りと鶏がらの旨みをこれ1本で！

「菜館 咖喱（カリー）醬」  
2月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、ご家庭での中華料理の味わいに対する悩みに向け、新たな切り口として、当社の強みである「カレー粉」を活用した新しい味わいの万能中華調味料「菜館 咖喱（カリー）醬」を新発売します。

## ■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2018年2月12日
- ・お客様からの問合せ先 : 0120 (120) 671
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格（税別）
菜館 咖喱（カリー）醬	85g	12×1	330円

## ■商品の特徴

### ・中華だしに、カレー粉の香りを加えた「万能“カレー中華”調味料」

鶏がらの旨み豊かな中華だしに、ローストオニオンと焙煎スパイスを付加して中華メニューの味わいに合うようにアレンジした特別調合のカレー粉を加えました。

### ・“カレー中華”の味付けがこの1本で決まる！

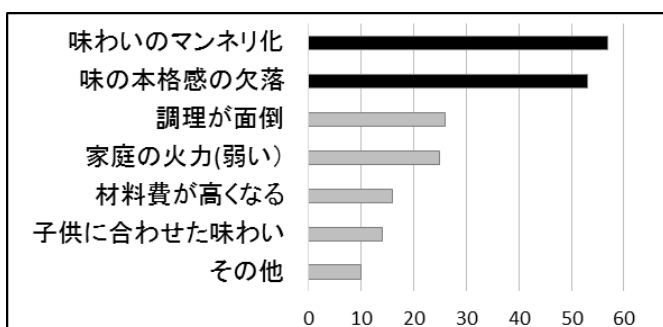
炒飯、野菜炒め、ナムル、スープ、餃子の下味など、いつもの中華メニューがスパイシーで香り高い味わいに仕上がります。

## ■商品化背景

### ・ご家庭の中華料理の悩みトップは「味わいのマンネリ化」

これ1本で、鶏がらの濃厚な旨みとこだわりのカレー粉のスパイシーな香りがいつもの料理に加わり、「味わいのマンネリ化」「本格感の欠落」といったお客様の悩みを解決します。

<ご家庭の中華料理の悩み> 当社調べ(n=103) 複数回答可



### ・伸び悩む中華だし市場

これまで中華基礎調味料を牽引してきた「中華だし」市場は、直近1年では前年割れ(※)の状況です。(※) 2016年11月~2017年10月、インテージ SRI データ参照  
新たな切り口の商品を発売することで、市場の活性化を図ります。



エスビー食品ならではの「カレー粉」を使った新しい味わいの万能中華調味料で、  
お客様の悩み解決と市場活性化を図ります。

●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>