

家庭で夕食に最もカレーが食べられている曜日は「金曜日」！
金曜日のカレーの習慣化を促す「香りを楽しむ時短カレー」提案へ

「金曜日はゴールデンカレー」プロモーション
3月8日 スタート



エスビー食品株式会社は、35種のスパイスとハーブが織りなす味わいが楽しめる、「ゴールデンカレー」の新規プロモーションとして、「金曜日はゴールデンカレー」プロモーションを展開します。一般家庭で金曜日の夕食にカレーがよく食べられていることに着目。金曜日のカレーのニーズを顕在化させるとともに習慣化を促し、市場を盛り上げます。

■ TVCM

・木曜日夜～金曜日に特別篇CMを放送

「金曜日はゴールデンカレー」を訴求するTVCMを、木曜日夜から金曜日に放送します。現在の放送中の「ゴールデンライブ」篇の最後に、吉田羊さんが扉を開けて「金曜日は、ゴールデンカレー！」と呼びかけます。

タイトル : ゴールデンカレー「ゴールデンライブ 金曜日」篇

放送期間 : 2018年3月8日(木) 20時～9日(金) 20時 / 15日(木) 20時～16日(金) 20時

放送地域 : 全国



■WEBプロモーション

統一ビジュアルでの継続発信により、「金曜日はゴールデンカレー」の浸透をはかります。

・ブランドサイトに特設ページ展開

ブランドサイトにて「金曜日はゴールデンカレー」特設ページを展開。レシピのほか、遷移先ページでは、金曜日のカレーに関する当社調査結果なども紹介します。



ブランドサイトイメージ

・SNS (twitter, facebook) にて毎週金曜日に訴求

エスビー食品公式 twitter、facebook にて、毎週金曜日にレシピやキャンペーンなどのお知らせを配信します。



facebook 投稿イメージ

・レシピサイト「クックパッド」をジャック (3月9日 1日間)

日本最大のレシピサイト「クックパッド」では、TVCMの放送に合わせ、3月9日(金)にスマートフォン利用者全ユーザーに「金曜日はゴールデンカレー」を訴求するジャック広告を展開します。



クックパッド
スマートフォンサイトTOPイメージ

■レシピ提案

・金曜日におすすめ! 「香りを楽しむ時短カレー」

当社で家庭のカレーに関する調査を行った結果、金曜日には、短時間でさっと調理ができて香りも楽しめるカレーが適している傾向が見られたことより、「香りを楽しむ時短カレー」を提案。

レシピ作成に際しては、カレー研究家・一条もんこ氏監修の下、具材をフライパンでさっと炒めて、加熱時間を短く仕上げることで、15分前後の短時間で完成するとともに、ゴールデンカレーの香りを最大限に活かした、スパイスの香り立ち豊かなカレーを紹介します。

(提案レシピ一例)





一条もんこ氏プロフィール

カレー研究家、フードコーディネーター。

日本全国のカレー店を食べ歩く一方で、カレールウ、レトルトカレーなどのカレー製品をも熟知。

メニュープロデュースのほか、ワークショップ主宰やメディア出演など多方面で活躍する傍ら、自らも料理人として都内料理店にて腕をふるい、日々カレーの研鑽を積んでいる。

■展開背景

・一週間で最もカレーが食べられているのは「金曜日」

家庭での夕食時のカレー食卓登場頻度※を見ると金曜日が最も高く、金曜日にカレーが頻繁に食べられている現状が分かります。

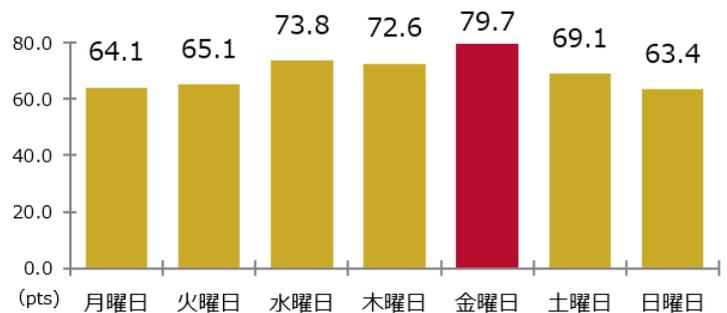
※出典=株式会社ライフスケープマーケティング・

食MAP®データより

※数値は1,000食卓当りの出現回数

対象期間：2017年1月～12月 対象世帯：2人以上世帯

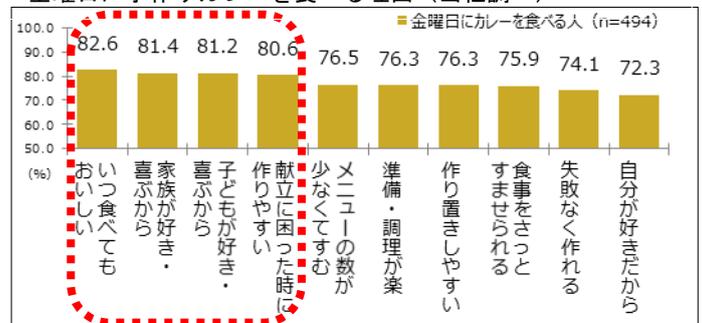
家庭での夕食時 カレー食卓登場頻度<曜日別>



・家族が大好きで作りやすいから「金曜日」はカレーを選ぶ。さらに「元気が出る」ことへの期待も。

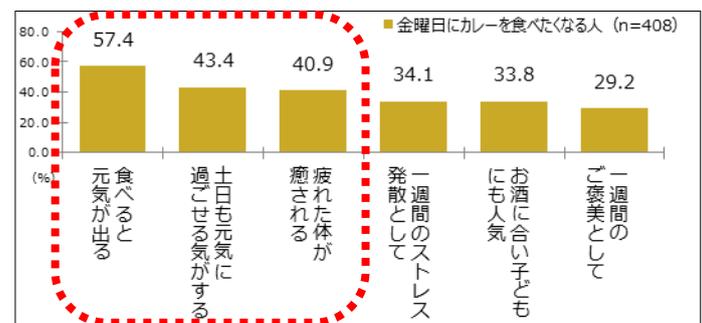
さらに、当社調査で、金曜日に家庭で手作りカレーを食べると答えた人にその理由を聞くと、「いつ食べてもおいしい」、「家族が好き・喜ぶから」、「子どもが好き・喜ぶから」、「献立に困った時に作りやすい」などが上位にあげられました。

金曜日に手作りカレーを食べる理由 (当社調べ)



また、金曜日に手作りカレーを食べたいと答えた人にその理由を聞くと、「食べると元気が出る」、「土日も元気に過ごせる気がする」、「疲れた体が癒される」などがあげられ、金曜日にカレーを食べることで元気が出ることを期待する傾向が見られました。

金曜日に手作りカレーを食べたい理由 (当社調べ)



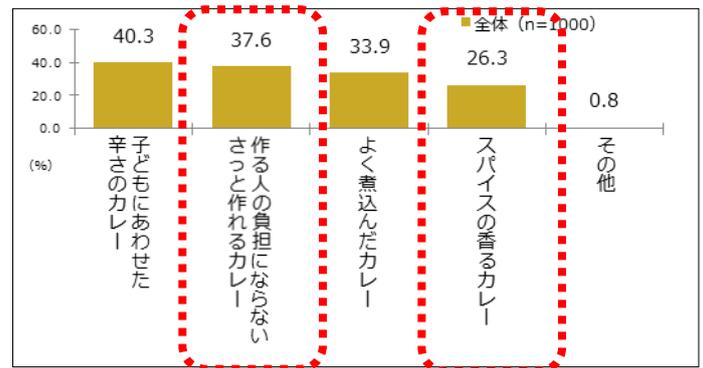
・金曜日に求められるのは「さっと作れるカレー」

また、どのようなタイプのカレーが金曜日のカレーにふさわしいと思うかという質問では、「子どもにあわせた辛さのカレー」に次いで、「作る人の負担にならないさっと作れるカレー」が挙がっています。煮込み時間での比較においては、より短時間に仕上げたいニーズが強いようです。

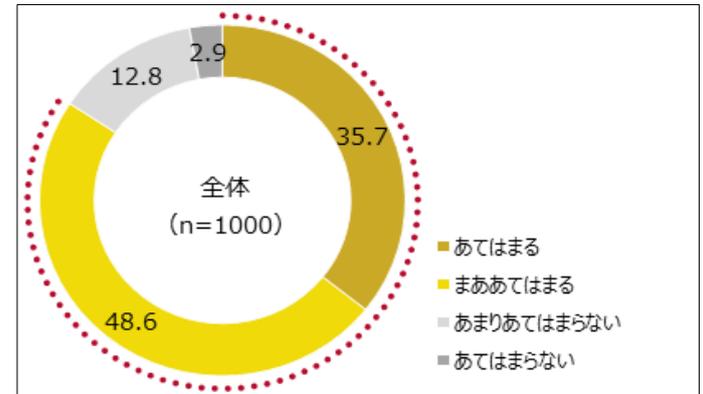
他にも「スパイスの香るカレー」も上がっており、別の質問では、「カレーのおいしさの要素として、香りは大きいと思う」という質問に対し、8割以上が肯定的に捉えています。

これより、「さっと作れるスパイスの香るカレー」の提案に至りました。

金曜日のカレーとしてふさわしいものは（当社調べ）



カレーのおいしさの要素として香りは大きいと思う（当社調べ）



■黄金の香り・「ゴールデンカレー」シリーズ



1967年発売。「スパイシーで香り高い本格的なカレー」という、発売当初から変わらないコンセプトのもと、人々の嗜好や時代の変化と向き合いながら日本のカレーのスタンダードとして進化し続けてきたカレーブランドです。

「ゴールデンカレー」ブランドサイト <http://www.sbfoods.co.jp/golden/>



「金曜日のカレー」という潜在ニーズを明らかにするとともに、新たなレシピを提案。ゴールデンカレーブランドより、カレーのある食卓の楽しみを広げます。

●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>