

NEWS RELEASE

エスピー食品株式会社 〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町18-6

2018年7月19日

35種のスパイス&ハーブのかつてない香り立ち!※

「黄金の香り」をよりおいしく、より手軽に

「ゴールデンカレーレトルト 中辛」 「ゴールデンカレーレトルト 辛口」

8月13日 リフレッシュ





エスビー食品株式会社は、35種類のスパイス&ハーブが織りなす「黄金の香り」を楽しめる「ゴールデンカレーレトルト 中辛」、「ゴールデンカレーレトルト 辛口」について、ゴールデンカレーの香り立ちの再現度のアップと味わいの強化を図りリフレッシュします。 ※当社比

■商品の概要

販売エリア : 全国

・店頭化予定日 : 2018年8月13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)
ゴールデンカレーレトルト 中辛	200g	5×6	240円
ゴールデンカレーレトルト 辛口			

■商品の特徴

・ゴールデンカレーの香り立ちの再現度アップ、味わいの強化

牛肉、存在感のあるにんじん、じゃがいもに加え、35種類のスパイス&ハーブが織りなす「黄金の香り」をお楽しみください。牛肉や野菜の溶け込む自然な味わいと、ルウを加えた直後のできたての香りを再現した癖になるおいしさです。

【焙煎スパイス&ハーブペースト】

焙煎スパイスを約 20%増量し、かつハーブペーストの量をバランス良く調整することで、香り高い「黄金の香り」に仕上げました。

【特製野菜ペースト】

ゴールデンカレーレトルト専用の特製野菜ペーストを10%増量し、野菜の旨みとコクが深まりました。

【牛肉(具材)】

香辛料を加えて煮込んだ特製の牛肉を使用。肉の赤身部分を増やし、肉本来の旨みがアップしました。

• 香り立ちの良さをデザインで表現

ゴールデンカレーの香り立ちのよさを想起させる デザインに加え、シズルを大きくすることで おいしさ感をアップさせました。



■商品化背景

・スパイス&ハーブ、香り、味わいについての評価が高いゴールデンカレー

「スパイス&ハーブが引き立つ」、「香りがよい」、「コクがある」などの評価をいただくゴールデンカレーの味わいと香り立ちを、レトルトカレーでもより高く再現すべくブラッシュアップします。また、お客様の要望として最も高い電子レンジ対応パウチを採用し、利便性のアップを図ることで、お客様満足度を高めます。

▼

「香り」に特化した「ゴールデン」ブランドをよりおいしく、より使いやすくブラッシュアップ することで、市場の活性化を図ります。

> ●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