

日本屈指のカレー激戦区の祭典
「神田カレーグランプリ」歴代優勝店監修レトルトカレー
3年目の今年はさらに充実のラインナップ

「神田カレーグランプリ」シリーズ
「欧風カレーボンディ チーズカレー お店の中辛」
「日乃屋カレー 和風ビーフカレー お店の中辛」
「100時間カレーB&R 欧風ビーフカレー お店の中辛」
8月13日 リフレッシュ
「マンダラ ビーフマサラカレー お店の中辛」
「お茶の水、大勝軒 復刻版カレー お店の中辛」
8月13日 期間限定新発売



エスビー食品株式会社は、日本屈指のカレー激戦区 東京・神田で年に一度開催される「神田カレーグランプリ」の歴代優勝店監修によるレトルトカレー「欧風カレーボンディ チーズカレー お店の中辛」、「日乃屋カレー 和風ビーフカレー お店の中辛」、「100時間カレーB&R 欧風ビーフカレー お店の中辛」をリフレッシュ、また「マンダラ ビーフマサラカレー お店の中辛」、「お茶の水、大勝軒 復刻版カレー お店の中辛」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8月13日 (2019年2月末出荷終了予定)
- ・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)
神田カレーグランプリ 欧風カレーボンディ チーズカレー お店の中辛	180g	5×6	314円
神田カレーグランプリ マンダラ ビーフマサラカレー お店の中辛			
神田カレーグランプリ 日乃屋カレー 和風ビーフカレー お店の中辛			
神田カレーグランプリ 100時間カレーB&R 欧風ビーフカレー お店の中辛			
神田カレーグランプリ お茶の水、大勝軒 復刻版カレー お店の中辛	200g		

■商品の特徴

・第1回 (2011年) 優勝店監修

「欧風カレーボンディ チーズカレー お店の中辛」

1973年創業、神保町で欧風カレー発祥の店といわれる『ボンディ』。神保町でも トップクラス人気を誇る名店の看板メニュー『チーズカレー』を再現しました。ビーフの旨みとバターのコクが溶け込んだソースに、濃厚なチーズを加えた味わいです。

・第2回 (2012年) 優勝店監修

「マンダラ ビーフマサラカレー お店の中辛」(新商品)

メディア露出も多く、行列必至の本格インド料理店。『噂の名店バターチキンカレー』監修店のマンダラに伝わる秘伝のレシピを再現しました。濃厚で力強いビーフの旨みに、特製マサラの芳醇な香りを合わせたゆるぎない味わいです。

・第3回 (2013年) 優勝店監修

「日乃屋カレー 和風ビーフカレー お店の中辛」

はじめは甘く、後から辛い余韻が残る特徴的な味わいのカレー店。グランプリ優勝後、急速に店舗数を拡大している新進気鋭の人気店の味わいを再現しました。和風だしの旨みに牛肉とフルーツの甘みとコクが広がる、スパイシーな味わいです。

・第4回 (2014年)、第6回 (2016年) 優勝店監修

「100時間カレーB&R 欧風ビーフカレー お店の中辛」

100時間以上かけて素材のおいしさを濃縮した奥深い味わいの本格欧風カレー。ソテー・ド・オニオンの甘みにビーフのコク、カカオマスの苦みを加えた濃厚な逸品です。

・第7回 (2017年) 優勝店監修

「お茶の水、大勝軒 復刻版カレー お店の中辛」(新商品)

つけ麺と共に生まれた大勝軒の「カレー」が40年以上の時を経て復活。「鯉節&煮干し」と「鶏&豚」のだしと豊かなスパイスの香りが特徴です。1954年にメニュー化されたレシピを忠実に再現した、ごろごろ具材と出汁の奥深い旨みにこだわった懐かしい昭和の味わいです。

■商品化背景

・日本屈指のカレー激戦区の祭典「神田カレーグランプリ」

カレーの街・東京神田神保町界隈のカレー店が集い、来場者の投票で神田カレーNo.1を決定するイベントです。昨年は約5万人のお客様が来場されました。

今年は第8回目となり、11月3日（土）、4日（日）に開催される予定です。

・拡大傾向にある「ご当店」市場

拡大の続く「ご当店」市場の中で、「噂の名店」、「神田カレーグランプリ」を有する当社が市場を牽引しています。好調な販売力を有する「神田カレーグランプリ」シリーズのラインナップを拡充し、更なる市場拡大を図ります。



3年目となる「神田カレーグランプリ」シリーズのラインナップを拡充し、
拡大傾向にある「ご当店」市場をさらに盛り上げます。

●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>