

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
「欧風カレーボンディ チーズカレー お店の中辛」
「マンダラ サグチキンカレー 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」
10月24日から期間限定新発売



エスビー食品（株）では、日本屈指のカレー激戦区である東京・神田で年に一度開催される「神田カレーグランプリ」の第1回（2011年）から第4回（2014年）までの歴代優勝店監修のレトルトカレーを、期間限定で新発売いたします。

■商品概要

商品名	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	マンダラ サグチキンカレー 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
内容量	180g			
荷姿	5×6			
希望 小売価格	314円（税別）			
販売エリア	全国			
店頭化 予定日	2016年10月24日			

※2月末出荷終了予定。

■商品特徴

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」。お店で人気トップクラスの看板メニュー「チーズカレー」を商品化しました。牛ほぐし肉、マッシュルームを使用し、濃厚なチーズを加えた逸品です。

第2回(2012年)優勝店監修

「マンダラ サグチキンカレー お店の中辛」

メディア露出も多く、行列必至の本格インド料理店。東京・神田にその名をとどろかせる名店です。女性のお客様に人気の「サグチキンカレー」を商品化しました。具材の鶏肉にほうれん草とカシューナッツの甘みを合わせたコク深い逸品です。

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」

古き良き昭和を彷彿とさせる、懐かしい味わい。店舗数を急速に拡大する、新進気鋭の人気店。和風だしをベースにした、甘辛く余韻が残るビーフカレーです。炒め玉ねぎに牛肉とフルーツのコクと甘みが広がるスパイシーな逸品です。

第4回(2014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」

素材の旨みが凝縮された本格欧風カレー。リピート続出の人気店です。全ての工程にこだわり、100時間以上かけて作り上げた味わいを再現しました。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。

**ニーズが高まっている『ご当店』商品の提案を継続することで、
更なる市場の活性化を目指します！**

●お問い合わせは、エスピー食品株式会社（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