

高級感ある贅沢な味わい その秘密は「フォン・ド・ボー」
進化したS & B最高峰の重厚なコク

「フォン・ド・ボー ディナーカレー(甘口・中辛・辛口)」
リフレッシュ
「プレミアムフォン・ド・ボー ディナーカレー」
新発売



エスビー食品株式会社は、フォン・ド・ボーの深いコクとソテー・ド・オニオンの旨みの特徴のS & B最高峰の欧風カレー「ディナーカレー甘口・中辛・辛口(97g/194g)」をリフレッシュし、国産フォン・ド・ボーをベースに牛の素材感を追求した濃厚な欧風カレー「プレミアムフォン・ド・ボーディナーカレー」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 : 2017年2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)
フォン・ド・ボーディナーカレー97g 甘口	97g	10×10	308円
フォン・ド・ボーディナーカレー97g 中辛			
フォン・ド・ボーディナーカレー97g 辛口			
フォン・ド・ボーディナーカレー194g 甘口	194g	10×4	410円
フォン・ド・ボーディナーカレー194g 中辛			
フォン・ド・ボーディナーカレー194g 辛口			
プレミアムフォン・ド・ボーディナーカレー 中辛	90g	8×10	410円

商品の特徴

<ルウタイプ：リフレッシュ>

1973年発売以来、こだわり続けた「フォン・ド・ボー」に対する変わらぬ魅力。
欧風カレー最高峰の「コク感」と香り高い「スパイス感」のある味わいへブラッシュアップ。

★ディナーカレーの魅力である3つの素材の特徴をさらに深化

- ① **フォン・ド・ボーUP**・・・仔牛の骨と肉をオーブンで焼き、15時間じっくり煮込んだフォン。骨から出るフォン感を強化（フォン量10%アップ）。
- ② **ソテー・ド・オニオン**・・・「ディナー」との相性を考えた甘みと酸味のバランスが良い「たまねぎ」を独自ブレンド（糖度約2倍）。コク感・甘みを最大限引き出すソテー・ド・オニオンへブラッシュアップ。
- ③ **バター感**・・・こだわり続けたバター系原料をフランス産発酵バターに変更し、バター本来の風味を感じられる味わいへ。

※フォン・ド・ボーとは…仔牛の骨と肉、香味野菜を丹念に煮込んで、とったフォン（だし）。

★味わいの進化！

- ① **煮込みマサラ**・・・新たに味に深みを加える特徴的なスパイス原料を特別にブレンド。ホールスパイス（クミン、カルダモン、コリアンダー等）を長時間煮込み、凝縮したペースト。独特の苦みやコクが欧風カレー特有のコク感・香りに寄与します。
- ② **大人の芳醇な「甘口」をご提案**・・・カトルエピス（シナモン・クローブ・ナツメグ・ジンジャー）を使用し、芳醇な香りが特徴的な甘口です。

★パッケージ変更

- ・伝統的な雰囲気と重厚感を表現したデザインを採用。古めかしくならない様、「DINNER CURRY」のロゴはモダン風のものを使用。
- ・パッケージ裏面には、“ディナーカレー・究極のレシピ”を掲載。ディナーカレーならではの味わいを楽しんでいただける、エスビー食品伝統の「究極のレシピ」を半量調理に合わせてご紹介。「究極のレシピ」については、S&Bホームページブランドサイト内にて、開発担当者の解説付きの動画にてお楽しみいただけます。

<プレミアムフォン・ド・ボー ディナーカレー：新発売>

当社加熱釜でじっくり煮詰めた「国産フォン・ド・ボー」をベースに、溶けやすく、素材の味を表現しやすい「ペーストルウ」を使用し、牛の素材感がきわ立つ濃厚な欧風カレーを実現しました。

★固形ルウでは表現できない美味しさを「ツインペースト」で実現。

- ① **国産フォン・ド・ボーペースト**・・・希少な国産仔牛の骨と肉、国産香味野菜を丹念に煮込んだ、フォン・ド・ボーの濃厚なコクと旨みが特徴的なペースト。
- ② **ペーストカレールウ**・・・小麦粉と油をじっくりと焙煎したペーストルウタイプ。「国産ソテー・ド・オニオン」の甘みと「フランス産発酵バター」のコクが特徴的なルウ。小麦粉と油をじっくりと焙煎したペーストルウタイプ。

★パッケージデザイン

通常のディナーカレーとは一線を画した、売場で異彩を放つデザイン



上部前面をラウンド型にする新 carton を採用。上部にレードルシズルを走らせ、より迫力があるデザインへ。

カレー売場においては、一線を画した黒基調で高級感のあるデザイン。「PREMIUM FOND DE VEAU」には箔を使用し、よりプレミアム感が感じられるロゴに。

カレー売場ではやや異質なデザイン基調となる事を想定し、シズルは「カレーらしさ」と味のコンセプトである「ビーフ感」を表現。



**重厚感あるコクにスパイス感をさらに特徴づけた味わいへブラッシュアップ。
フォン・ド・ボーにこだわり抜いた、特別な日に相応しい「特別なカレー」として、
最需要期である夏場のカレー市場を、盛り上げてまいります！！**

●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>