

カレー屋さんが作る本格カレーフィリング！
「鮮烈なスパイスの辛味」と「旨味」が楽しめます！！
業務用 「カレー屋さんのカレーフィリング バリ辛」
新発売



エスビー食品株式会社は、盛り上がりを見せるカレーパン市場向けに、本格的な味わいとリーズナブルな価格が支持されている「カレー屋さんのカレーフィリング」シリーズの新製品として、辛味に特化した激辛タイプ「カレー屋さんのカレーフィリング バリ辛2kg」を発売し、多様化するカレーパンニーズへの対応を強化して参ります。

商品の概要

商品名	カレー屋さんのカレーフィリング バリ辛
内容量	2kg
荷姿	6
販売エリア	全国
出荷開始日	2017年2月6日

商品の特徴

具材にレンズ豆、鶏肉を使用し、トマトペースト、ヨーグルト、ソテードオニオン等の味わいと、ハバネロ主体の香辛料の辛味が特徴のバリ辛（激辛）タイプのカレーフィリングです。

◆ポイント① バリ辛

辛味の中に旨味を効かせた「バリ辛」タイプのカレーフィリングです。

ハバネロを主体にブラックペッパーあらびき、カレー粉、焙煎香辛料ペースト等で複雑な辛味を再現しております。

旨味やコクは、レンズ豆、トマトペースト、ソテードオニオン、ビーフエキス由来となります。

※原材料の赤唐辛子に占めるハバネロペッパーの割合は62.8%。

※「バリ辛」…バリ（=とても）辛いという意味

「カレー屋さんのカレーフィリングスパイシー」に比べて2倍程度の辛味となります。

◆ポイント② こだわりの素材

お求めやすい価格ながら「ハバネロ」「レンズ豆」「焙煎香辛料ペースト」「ヨーグルト」など特徴的な原料を使用し、辛味だけでなくコクや旨味もしっかり効かせております。

旨味やコクは、レンズ豆、トマトペースト、ソテードオニオン、ビーフエキス由来となります。

◆ポイント③ なめらかな粘性

なめらかな粘性に仕上げることで、包餡(ほうあん)はもちろんペーストとして塗るといような用途にも使用可能です。



カレーパン市場が盛り上がりを見せる中、最需要期に向け
夏の嗜好に特化した「カレー屋さんのカレーフィリング バリ辛」を新発売し、
多様化するカレーパニーズへの対応を強化し、夏場のカレー市場の拡大を図ります。

●お問い合わせは、エスピー食品（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>