

あら挽きスパイスの爽快な香り、新食感！
夏だけの「ゴールデンカレー」
「ゴールデンカレー クランチスパイス 中辛」
5月22日から夏季限定発売



エスビー食品株式会社は、スパイス感ある爽やかでキレのある味わいと食感が特徴の「ゴールデンカレー クランチスパイス」を、昨年に引き続き、夏季限定で発売します。

「ゴールデンカレー クランチスパイス」は、「スパイスが効いた香り高い本格的なカレー」として好調に推移している『ゴールデンカレー』の香り立ちを、夏向けにさらに追求したカレールウです。

商品の概要

商品名	ゴールデンカレー クランチスパイス 中辛
内容量	187g (5~6 皿分×2)
荷姿	10×6
希望小売価格	308 円 (税別)
販売エリア	全国
店頭化予定日	2017年5月22日 (夏季限定発売 8月末出荷終了予定)
お客様からの 問合せ先	0120(120)671

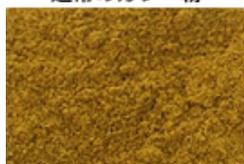
商品の特徴

あら挽きの香辛料を 100%使用することで、爽やかな香りと食感を楽しむことができる新感覚のカレーです。

3種類のペッパー（ブラック・ホワイト・グリーン）、クミンシードの爽やかな風味とアーモンドのあら挽き食感が、心地よい香りを引き立てます。

食感と旨みを付与するローストアーモンドを加え、飽きのこない味わいです。

通常のカレー粉



あら挽きのカレー粉



ブラックペッパー
ハツ割



ブラックペッパー
あらびき



ホワイトペッパー
あらびき



グリーンペッパー
あらびき



クミンシード



追加

アーモンド



増量

【リフレッシュポイント】

・人気のアーモンドを増量

ローストしたクラッシュアーモンドを増量。1.5倍使用※することで、食感をよりお楽しみいただけるようになりました。（※昨年対比）



・クミンシードを追加

熱することで香りを油に移す、「スタータースパイス」の考えを応用し、食感と香りをプラスしました。



スタータースパイスとは・・・

シェフのカレー作りのテクニックとして、調理の最初、材料を炒める前にホールスパイスを油脂で炒め、油脂に香りを移すという手法です。これを工場の製造工程で実現しました。

・小麦全粒粉使用

一般的な小麦粉に比べ、豊穣な香りが特徴の小麦全粒粉を使用することで、あら挽き香辛料の爽やかな香りをより際立たせました。

あら挽き香辛料の香りと、おいしさを表現。
夏に人気の味わいの“爽やかでキレのあるスパイス感”を楽しめる商品の提案で、
夏のカレー市場を盛り上げます。

●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>