

「味わい」「具材」「色合い」すべてが『濃厚』！
「濃厚好きのごちそう」シリーズ、レンジ対応商品として誕生！

「濃厚好きのごちそう 120時間熟成デミグラスの牛ほぐし肉カレー 中辛」
「濃厚好きのごちそう パルミジャーノ&チェダーのWチーズカレー 中辛」
「濃厚好きのごちそう 6種の焙煎スパイスのビーフキーマカレー 中辛」
8月14日 新発売



エスビー食品株式会社は、「量より質を求める」ターゲット層を最後の一口まで満足させる、個性豊かな味わいのレンジ対応レトルトカレー「濃厚好きのごちそう 120時間熟成デミグラスの牛ほぐし肉カレー 中辛」「濃厚好きのごちそう パルミジャーノ&チェダーのWチーズカレー 中辛」「濃厚好きのごちそう 6種の焙煎スパイスのビーフキーマカレー 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 : 2017年8月14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)
濃厚好きのごちそう 120時間熟成デミグラスの牛ほぐし肉カレー 中辛	150g	6×6	240円
濃厚好きのごちそう パルミジャーノ&チェダーのWチーズカレー 中辛	150g		
濃厚好きのごちそう 6種の焙煎スパイスのビーフキーマカレー 中辛	130g		



●商品の特徴

・「濃厚好きのごちそう 120時間熟成デミグラスの牛ほぐし肉カレー 中辛」

丸5日間熟成させたデミグラスソースに、牛100%ほぐし肉を加えた、濃厚かつ芳醇なカレーです。ボルドー産赤ワイン、リンゴ、チャツネ、マッシュルームペーストを加えることで、個性的なビーフの濃厚感を楽しめる味わいに仕上げました。

・「濃厚好きのごちそう パルミジャーノ&チェダーのWチーズカレー 中辛」

「パルミジャーノ・レッジャーノ」をふんだんにとけ込ませたソースに、「チェダーチーズ」を具材にした、濃厚でまろやかなカレーです。フランス産発酵バター、北海道産生クリームに白ワインを加えることで、個性的な乳製品の濃厚感を楽しめる味わいに仕上げました。

・「濃厚好きのごちそう 6種の焙煎スパイスのビーフキーマカレー 中辛」

6種の焙煎スパイス（クミン、カルダモン、フェネグリーク、マスタード、クローブ、ブラックペッパー）をベースに、牛100%のひき肉を加えた濃厚かつスパイシーなカレーです。フォン・ド・ボーのkokとドライトマトの旨みを加えることで、香味豊かなスパイスとビーフの濃厚感を楽しめる味わいに仕上げました。

・電子レンジ対応

商品パッケージに電子レンジ仕様のアイコンを配置し、簡便性を訴求しています。



●商品化背景

・「濃厚」な味わいに対するニーズが増加！

味覚や嗜好の二極化が進む中、「旨み」「kok」「深み」「濃厚」など、しっかりした味わいのカレーに対する高いニーズが顕在化しています。「量」よりも「質」や「おいしさ」を求める食嗜好の変化に対応し、「味わい」「具材」「色合い」の濃厚さにこだわったカレーをご提案します。



レトルトカレー市場は使用場面の広がりでご調に推移する一方、新たな切り口の提案は
継続して必要です。お客様が魅力を感じられる
新たな味わいの商品提案により、市場の活性化を図ります。

●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>