

辛いが旨い！！スパイシーで香り高い味わい
8年目の今年はひと味違う！

「ゴールデンカレー バリ辛」
2月12日 春夏季限定発売



エスビー食品株式会社は、「辛さ」「旨み」「香り」にこだわり、スパイシーで香り高い味わいとして夏の嗜好に特化した「ゴールデンカレー バリ辛」を、お客様の“熱い”ご要望にお応えして、今年も春夏季限定で発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2018年2月12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） |
|--------------|----------------|------|------------|
| ゴールデンカレー バリ辛 | 198g (5~6皿分×2) | 10×6 | 308円 |

※【春夏季限定商品】出荷期間：2018年2月5日～2018年8月末予定



■商品の特徴

・辛いだけじゃない！「辛いが旨い」夏向けのスパイシーなカレー、今年も登場！！

① 今年辛さ10%アップ！ブート・ジョロキア*増量！

唐辛子はブート・ジョロキアを100%使用。また、今年ブート・ジョロキアを10%増量し、辛さも10%アップ（当社比）。

夏に向けて、よりスパイシーな辛さを追求するお客様への満足度向上を図ります。

*ブート・ジョロキア



北インド（アッサム州、ナガランド州、マニプル州）およびバングラデシュ産のトウガラシ属の品種。2007年2月に世界一辛いトウガラシとして認定された。

※現在、世界一辛い唐辛子は、2013年ギネス登録、アメリカのサウスカロライナの唐辛子「キャロライナ・リーパー」。

② 単なる激辛とは一線を画した味わい！

ブート・ジョロキアは、クミン、ジンジャー、ガーリックと一緒に長時間焙煎することで、辛さだけでなく、旨みも引き出しました。3つのスパイス感「辛さ」「旨さ」「香り」に特化した、やみつきになる激辛カレーに味わいを仕上げています。

※植物油使用、牛由来原材料不使用（ゴールデンカレー甘口・中辛・辛口・バリ辛共通）



夏の嗜好に特化した「ゴールデンカレー バリ辛」（期間限定商品）を最需要期に向け、再投入！
単なる激辛系カレーとは一線を画した提案で、
お客様の満足度向上、及び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>