

食通もうなる名店のカレーが自宅で簡単に！！
名店 荻窪『すばいす』神田『マンダラ』監修！

「食通もうなる名店 キーマ風ドライカレー お店の中辛」
「食通もうなる名店 バターチキンカレー お店の中辛」
2月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、名店のカレーの味わいを自分で作ることができる「食通もうなる名店 キーマ風ドライカレー お店の中辛」「食通もうなる名店 バターチキンカレー お店の中辛」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 : 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）
食通もうなる名店 キーマ風ドライカレー お店の中辛	50.2g (2皿分)	8×8	240円
食通もうなる名店 バターチキンカレー お店の中辛	53.7g (2皿分)		

■商品の特徴

・「少ない材料」で「時短調理」なのに「名店の味」

家庭のカレーで使用頻度が上がっている「鶏肉」「ひき肉」に野菜一種類という少ない食材で名店のカレーを作ることができます。

また、野菜ペーストやパウダールウ、ペーストルウなどを使用することで、時短調理を可能にしました。

＜食通もうなる名店 キーマ風ドライカレー お店の中辛＞（調理時間 11 分）

野菜の旨みにスパイス（コリアンダー・ジンジャー・クローブ）の清涼感が合わさった力強いコクと香り。そして発酵調味料（魚醤、醤油など）やアーモンドを使用することでお店の味を再現しました。

野菜ペーストとパウダールウを使用することで時短調理が可能になりました。

・監修店 荻窪『すばいす』について

オープン以来絶えない美食家達の称赞の声は、まさに真の実力店の証。TVで「ドライカレーの名店」として取り上げられた、お店自慢の独創的なドライカレーです

＜食通もうなる名店 バターチキンカレー お店の中辛＞（調理時間 8 分）

トマトの旨みと酸味に、発酵バターの甘みとカシューナッツのコク。スパイスの色と香り（パプリカ、カルダモン、シナモン）も特徴的で、クセになる辛さが後を引く、お店の味わいを再現しました。

鶏肉にまぶす専用シーズニングとペーストルウを使用することで時短調理が可能になりました。

・監修店 神田『マンダラ』について

日本一のカレーの激戦区、東京神田にその名をとどろかせる名店。本場の味にこだわる、一流のバターチキンカレーです。第二回神田カレーグランプリ優勝！

■商品化背景

・変化する家庭のカレーメニュー

「キーマカレー」「バターチキンカレー」など、今まではお店でしか食べられなかったメニューに対する調理意欲が高まりを見せています。自宅でのカレーのメニュー拡大を応援します！

・ニーズの高い「簡単、おいしい、有名店監修カレー」

調理カレーにおいて「有名店のような味わい」へのニーズが高く、同様に「時短調理」「簡便調理」へのニーズ存在。有名店のあの味を、自宅で簡単においしく作れる商品で市場活性化を図ります。



自宅で作ってみたいかった専門店のカレーメニューを手軽に作ることができます。

食通もうなるあの味をぜひ体感してください！

●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>