

糖質オフをいつものカレーで手軽に！
「おいしさ」と「低糖質」は両立します！

「糖質レシピ リブローズビーフカレー」
「糖質レシピ ベーコンエッグカレー」
2月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、糖質オフなのに深い味わいと香りを楽しめるレトルトカレー「糖質レシピ リブローズビーフカレー」と「糖質レシピ ベーコンエッグカレー」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)
糖質レシピ リブローズビーフカレー	150g	6×6	240円
糖質レシピ ベーコンエッグカレー			

■商品の特徴

・糖質 OFF のヒミツ

カレーにはかかせない「小麦粉」を徹底的に少なくすることで「低糖質、なのにおいしい」を実現させました。

<糖質レシピ リブローズビーフカレー>

牛、豚、鶏の3種のエキスを使用することで、奥深い旨みとコクを表現。

またマッシュルームペーストとおからペーストを使用することで、低糖質でも満足できるおいしさにしました。

<糖質レシピ ベーコンエッグカレー>

卵具材を多く使用し、玉ねぎやセロリをオリーブオイルで炒めた野菜だしで、よりいっそう

まろやかな味に仕上げました。またカシューナッツとバターのコク、スパイスの香りで深みを出しました。

・簡便で安全なレンジ対応設計

フタを開けて箱ごと電子レンジで加熱できる仕様で、簡便だけでなく安全性も兼ね備えた設計です。

■商品化背景

・低糖質への高まる関心

糖質制限の健康管理やダイエットとしての認知から、「低糖質」への関心・期待値は年々高まりを見せています。糖質関連商品への継続利用意向は女性を中心に高い状況です。

・多種多様な糖質 OFF メニューの広がり

様々な外食チェーン店でも人気の低糖質メニュー。代替品を利用した丼や麺類の他、食べ方による提案も見られています。本品はカレーと相性の良い低糖質食材とのアレンジも可能です。

<きのこことチーズで>

簡単きのこドリア



<キャベツで>

ベーコンエッグキャベツ



「時間はかけたくない」「健康は気になる」というレトルトのメイン購入層のニーズにお応えする一品です。

●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>