

装い新たに復活！「全粒粉」の魅力を再提案
かつてないキレと香ばしさ

「じっくり焙煎 全粒粉カレーフレーク 中辛」
2月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、2014年2月から2016年3月まで発売していた「全粒粉カレー」を、フレークタイプとして新発売します。

■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）
じっくり焙煎 全粒粉カレーフレーク 中辛	140g (8 皿分)	5×6	330 円

■商品の特徴

・全粒粉のおいしさや香りに、スパイス感がマッチした味わい

健康素材として注目を浴びている、小麦を丸ごと挽いた“全粒粉”と、じっくり焙煎した4種のあら挽きスパイス（クミン、コリアンダー、ブラックペッパー、ガーリック）を使った、キレと香ばしさを感じるカレーです。また、穀物素材には小麦全粒粉、小麦ブラン（ふすま）、ライ麦、オーツ麦を使用しています。

・使いやすい、溶けやすいフレークタイプ

使いやすく、汎用性のあるフレークタイプ。フレークタイプの特徴を活かし、固形ルウを裁断しながらカレー粉をまぶす製法により、さらにスパイス感を高めました。

※『全粒粉』とは

一般的にカレーに使われる小麦粉は、小麦から表皮と胚芽を除いた部分を挽いたもの。全粒粉は表皮と胚芽も含めて丸ごと挽いており、表皮を粉にしたブラン（小麦ふすま）や、胚芽に含まれる食物繊維、ビタミン、ミネラル等をそのまま摂取することができます。健康志向の高まりにより、ブラン等とともに、近年注目を浴びている素材です。

■商品化背景

・お客様からの熱いご要望にお応えします！

「全粒粉カレー」は2016年3月に終売して以降、健康的なカレーにこだわりを持つお客様から、再販希望の声が多く寄せられました。お客様に美味しく、健やかで、明るい未来をお届けすべく、全粒粉カレーならではの健康感と、素材が持つ「おいしさ」「香ばしさ」を表現したカレーを再提案します。



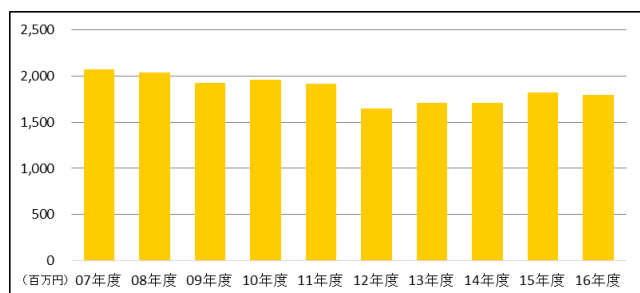
<2016年終売の「全粒粉カレー」(固形ルウタイプ)>

・フレークタイプカレー市場の活性化へ

フレークタイプカレーのお客様ニーズは存在する一方、ラインナップが充足しきれていないことから、フレークタイプカレー市場は中長期的に停滞している状況です。

「全粒粉カレーフレーク」は、「全粒粉」の「香ばしさ」と健康感を差別化ポイントとすることで、フレークタイプカレー市場の活性化を図ります。

○「フレークタイプカレー」市場 販売金額推移



(インテージSRI)



カレーにこだわりを持つお客様、素材や健康に気づかうお客様に、これまででないキレと香りを持つ「全粒粉」を再提案し、カレーフレーク市場活性化を図ります。

●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>