

辛さ、中辛の約1.4倍！※
ブートジョロキアと3種の焙煎唐辛子で磨き上げた『辛さ』と『旨さ』

「ゴールデンカレーレトルト バリ辛」
5月21日 夏季限定発売

※「ゴールデンカレーレトルト中辛」に対する辛み指数



エスビー食品株式会社は、ブートジョロキアと品種にこだわった3種の焙煎唐辛子のブレンドで、今までにない鮮烈な辛さを実現した「ゴールデンカレーレトルト バリ辛」を夏季限定発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定 : 2018年5月21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) |
|------------------|------|-----|----------------|
| ゴールデンカレーレトルト バリ辛 | 200g | 5×6 | 240円 |

・ 3種の焙煎唐辛子と粗挽きブラックペッパーをブレンドし味わいを強化

ブートジョロキアに品種からこだわった 3 種の焙煎唐辛子を加え、「辛み」だけでなく「旨み」と「風味」をアップ。ゴールデンカレー（ルウ）に比べて香辛料を約 1.4 倍使用した専用ルウで、香り豊かに仕上げました。

■商品化背景

・ 大辛レトルトカレーの最需要期は 6 月～ 8 月の夏季

夏場に求められる嗜好に即し、レトルトカレーの最需要期の活性化を図ります。

・ 夏向けカレーに求められる味わいは、「スパイス感」、「香り」、「旨み」

夏場向けカレーは「辛味」だけではなく、「スパイス感」、「香り」、「旨み」といった重層的な特徴が求められています。



バリ辛のブランドコンセプト「辛い旨い」に磨きをかけ、幅広いお客様のニーズを満たし、
夏季レトルトカレーの市場の拡大を目指します。

●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>