

世界のこだわりチーズのおいしさが溶け込む
お客様ニーズの高い「チーズ」を組み合わせた、新コンセプトのカレー・ハヤシ

「チーズ好きの熟成欧風カレー 中辛」

「チーズ好きの濃厚トマトハヤシ」

2月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、大人ファミリー世帯が求める好み・嗜好にあった、個性豊かな世界のこだわりチーズのおいしさが溶け込む新しい味わいの「チーズ好きの熟成欧風カレー 中辛」「チーズ好きの濃厚トマトハヤシ」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 : 2019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)
チーズ好きの熟成欧風カレー 中辛	165 g	10×6	259 円
チーズ好きの濃厚トマトハヤシ	(4 皿分×2)		

■商品の特徴

・「チーズ」をキーワードにした、ルウタイプのカレー、ハヤシの新しい味わいのブランド

チーズをキーワードにした新しい味わいのカレー、ハヤシブランドを発売し、大人ファミリーに新しい味わいの選択肢をご提供します。

<チーズ好きの熟成欧風カレー 中辛>

旨み、香りの特徴を掛け合わせた「カマンベール」「Wチェダー（ホワイト・スモーク）」のチーズソースが決め手の濃厚なコクの新しいカレーです。

国産ビーフ、香味野菜（セロリ、にんじん、玉ねぎ）を煮出したフォン（だし）にブラウンソースを合わせて煮詰めた「熟成デミグラスソース」に「ボルドー産赤ワイン」を合わせ、コクと旨みが豊かなデミグラスソースに仕上げました。デミグラスを2段階で加熱し旨みを引き出す「2段階濃縮デミ製法」を使用しています。

さらにカレー粉とクミン、コリアンダー、カルダモンを加えデミグラスソースと調和するカレーの香りと味わいに仕上げました。

<チーズ好きの濃厚トマトハヤシ>

「24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ」を加えて、味わいの一体感とコク、香りを引き立たせた新しいハヤシライスソースです。甘味と酸味が特徴の「スペイン産完熟トマト」と旨みが強い「イタリア産完熟トマト」の2種類のトマトのおいしさをバランスよく閉じ込め、最大限にいかしたトマトソースに、オリーブオイルで炒めた「ソフリット（香味野菜）」を加え、より味わい深いソースに仕立てました。特別な釜でトマトをじっくり加熱し旨みを引き出す「濃縮トマト製法」を使用しています。

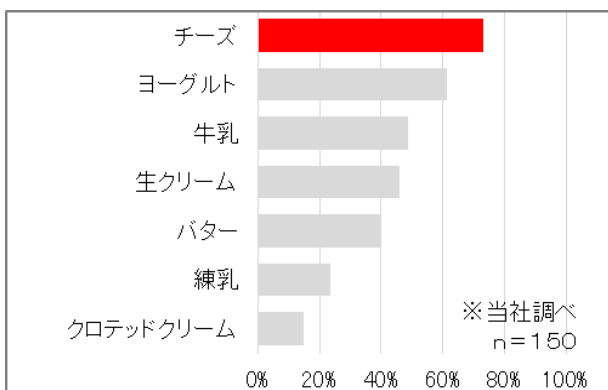
さらにガーリック、コリアンダーを加え、ソースの厚みを引き上げ、ごはんとの相性が抜群です。

■商品化背景

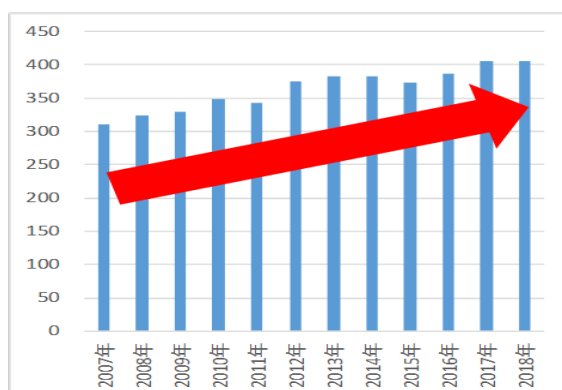
・「チーズ」への期待やニーズの拡大、料理には欠かせない魅力的な素材に。

チーズは好きな乳製品のトップであり、チーズに対する期待は高く魅力的な素材と考えられています。家庭でのチーズメニューが増えており、チーズは単なるトレンドではなく、期待やニーズは年々拡大し、料理には欠かせない素材になっています。

○好きな乳製品についての調査



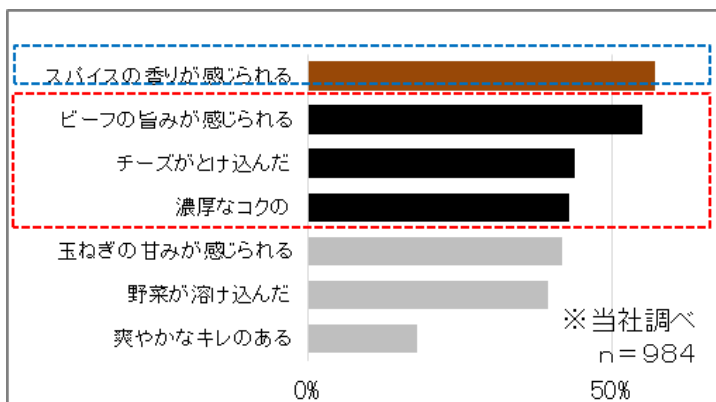
○家庭の食卓でチーズが使われたメニューの種類数



・新しい味わいを求める大人ファミリー世帯*

ルウ市場に、お客様の好み・嗜好に添った新商品を投入し、お客様の期待の充足と不満の解消を図り、市場を盛り上げます。

○カレールウに期待する味わい(大人ファミリー世帯)



※大人ファミリー世帯
中高生以降のお子さまを持つ
ファミリー世帯

ルウカレー・ルウハヤシで史上初の「チーズ」をキーワードにした
大人ファミリーに新しい個性ある味わいをご提案します。

●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
<https://www.sbfoods.co.jp/>