

煮込み感にこだわり、「旨みとコク」をさらに追求！
圧力鍋でじっくり煮込んだ野菜の味わいをブラッシュアップ

「とろけるカレー 90g・180g（甘口・中辛・辛口）」

「とろける濃いカレー 中辛」

「とろけるハヤシ」

2月12日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、お子様のいるファミリー世帯に幅広く支持いただいております「とろけるカレー」、「とろける濃いカレー」「とろけるハヤシ」の味わい・デザインをブラッシュアップし、ブランドコンセプトでもある「野菜」の味わいをさらに強化しました。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2019年2月12日(火)
- ・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)
とろけるカレー90g 甘口	90g(5 皿分)	10×10	140 円
とろけるカレー90g 中辛			
とろけるカレー90g 辛口			
とろけるカレー180g 甘口	180g(5 皿分×2)	10×6	238 円
とろけるカレー180g 中辛			
とろけるカレー180g 辛口			
とろける濃いカレー 中辛	175g(5 皿分×2)		
とろけるハヤシ	160g(4 皿分×2)		

■商品の特徴

・とろけるカレー 90g・180g (甘口、中辛、辛口)・・・野菜量10%アップ

野菜量を10%アップ(当社比)しました。圧力釜でじっくり煮込んだ20種の野菜の旨みの特徴です。味わいのポイントである「キャベツ」「白菜」を長時間煮込んだ「野菜ブイヨン」を新たに合わせることで、旨みや甘みを強化しました。たくさんの具材がとろける“煮込み感”ある美味しさです。

※「甘口」は「安納芋」を使用し、さらに甘みを引き立てています。

【パッケージデザイン】

『野菜量10%アップ』のメッセージ、20種類の野菜をじっくり煮込んだ旨み、とろける感をパッケージで表現しました。

※小箱はヨコ型からタテ型に変更
(JANコード変更あり)

《NEW 小箱 90g》

《リフレッシュ 180g》



・とろける濃いカレー 中辛・・・炒め玉ねぎ追加

牛肉、香味野菜(玉ねぎ、人参、セロリ)をじっくり煮込んだデミグラスソースに、新たにじっくり炒めた「炒め玉ねぎ」を合わせ、より濃厚な味わいに生まれ変わりました。

さらに、「オールスパイス」を追加し、ビーフの旨みとカレーの香りを引き上げ、ごはんとの相性を強化しました。

・とろけるハヤシ・・・国産野菜8種類から20種類へ

現行の国産野菜8種類から、新たに12種類の野菜を追加し、より野菜感をアップしました。

20種の国産野菜を圧力釜でじっくり煮込んだ野菜の旨みの特徴です。「ローストガーリック」を増量し、「しいたけ」を追加することで、更にごはんとの相性を強化しました。

【現行野菜】: トマト、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、セロリ、白菜、大根、じゃがいも

【追加野菜】: かぼちゃ、ほうれん草、さつまいも、スイートコーン、カリフラワー、白ねぎ、ブロッコリー、小松菜、たけのこ、ごぼう、ピーマン、れんこん

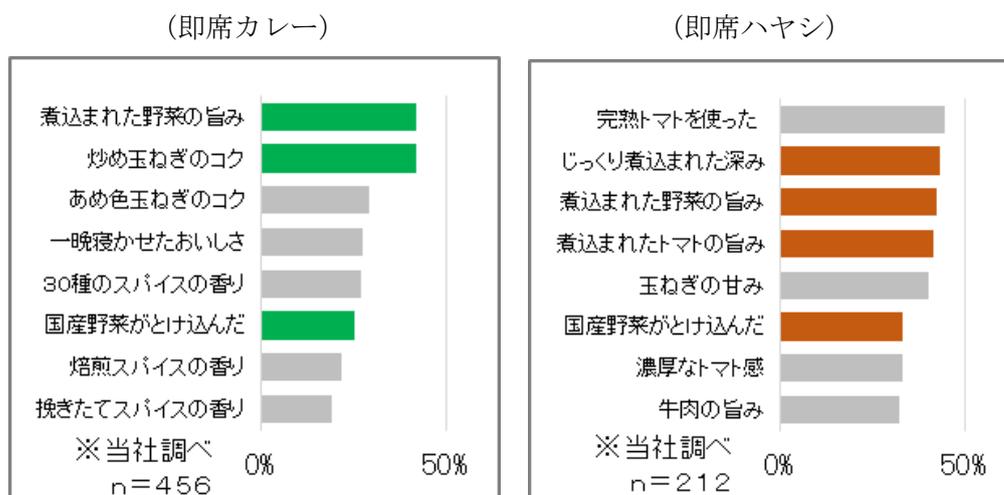
■商品化背景

・即席カレー・ハヤシに求める味わいの強化、お子様のいるファミリー世帯に向けた提案

「煮込まれた野菜の旨み」「炒め玉ねぎのコク」「国産野菜がとけ込んだ」といった、カレールウ、ハヤシルウにお客様が求めるブランドコンセプトの訴求を強化。

「デザイン」、「味わい」を更に磨き、「とろけるブランド」の購入層の中心である、野菜への関心が高いお子様がいるファミリー需要に対応した商品でさらなる市場の拡大を図ります。

◆野菜への関心が高い、小学生のお子様がいるファミリー世帯が、即席カレー・即席ハヤシに求める味わい



お客様満足度をさらに高め、魅力的な味わいにリフレッシュしたとろけるカレーの提案で、さらなる市場の拡大を図ります！！

●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
<https://www.sbfoods.co.jp/>