

カレーメーカーだからできる！
こだわりのカレーフィリング

業務用 「カレー屋さんのカレーフィリング」全7品
新発売・リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、カレーパン市場向けに本格的な味わいとリーズナブルな価格が支持されている「カレー屋さんのカレーフィリング」シリーズから「33種のスパイス香るキーマカレー」「北海道産野菜とチキンのカレー」を新発売し、また一部商品のリフレッシュを行います。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・出荷開始日 : 2019年6月3日
- ・お客様からの問合せ先 : 03(5970)6824
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿
カレー屋さんのカレーフィリングプレミアム 熟成ビーフカレー	1kg	12
カレー屋さんのカレーフィリングプレミアム 33種のスパイス香るキーマカレー	1kg	12
カレー屋さんのカレーフィリングプレミアム 北海道産野菜とチキンのカレー	1kg	12
カレー屋さんのカレーフィリングレギュラー ベーシックカレー	2kg	6
カレー屋さんのカレーフィリングレギュラー スパイシーカレー	2kg	6
カレー屋さんのカレーフィリングレギュラー 欧風カレー	2kg	6
カレー屋さんのカレーフィリングレギュラー パリ辛カレー	2kg	6

■商品の特徴

<プレミアムシリーズ3品>

～「本格的な味わい」と「具材量」が特徴のカレーフィリング～

熟成ビーフカレー リフレッシュ

- ・具材に熟成した角切り牛肉、じっくりソテーした玉ねぎ、国産じゃがいもを使用
- ・2種類のカレー粉（通常タイプと辛みが少ないタイプ）を使用した豊かな香りの欧風タイプ

33種のスパイス香るキーマカレー 新発売

- ・具材に鶏ひき肉（国産）、人参、玉ねぎを使用
- ・「クミン」「カルダモン」「特製ガラムマサラ」など33種類のスパイスを使用したスパイシータイプ

北海道産野菜とチキンのカレー 新発売

- ・具材に大きめ鶏肉と北海道産じゃがいも、人参、ソテードオニオンをたっぷり使用
- ・適度なスパイス感と野菜の旨みで大人もおいしく食べられる甘口タイプ

<レギュラーシリーズ4品>

～「本格的な味わい」と「コストパフォーマンス」が特徴のカレーフィリング～

ベーシックカレー リフレッシュ

- ・具材に豚ひき肉、じゃがいも、人参、ソテードオニオンを使用
- ・子どもから大人まで幅広く好まれる味わいタイプの中辛タイプ

スパイシーカレー リフレッシュ

- ・具材に鶏ひき肉、ソテードオニオンを使用
- ・赤唐辛子チップとブラックペッパーの辛みにチキンブイヨンを加えた旨辛タイプ

欧風カレー リフレッシュ

- ・具材に牛ほぐし肉、ソテードオニオンを使用
- ・バターと生クリームのコク深い味わいの甘口タイプ

バリ辛カレー リフレッシュ

- ・具材にレンズ豆、鶏肉を使用
- ・ハバネロ主体の香辛料の辛みが特徴の、夏メニューにぴったりの激辛タイプ

◇使用メニュー例



焼き・揚げカレーパンバリエーション

料理への使用

■商品化背景

・リテールベーカリー店舗様のお悩みを解決

“季節に応じてバリエーションを出しても良いが、人手が無いためなかなか出せない” “揚げをやっていたが、工数、食品ロスを考えるとやめざるを得なかった” “メーカーの商品で、もう少し手作り感のあるフィリングがあると嬉しい” といったお悩みから、ベーカリー市場が求めるメニューに応えました。



トレンドやお客様のニーズを取り込んだカレーフィリング商品のご提案、さらにベーカリー市場の幅広い提案により、お客様のカレーパンに関するお悩みを解決していきます。

●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/>