

「フォン・ド・ボー」に磨きをかけたS & B最高品質のコク  
高級感あふれる味わいを家庭で再現できる贅沢な一品

「フォン・ド・ボー ディナーカレー レトルト」  
(甘口・中辛・辛口)

「フォン・ド・ボー ディナーハッシュドビーフ レトルト」  
8月12日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、拡大し多様化するレトルト市場のさらなる活性化を図るべく、ロングセラーシリーズ「フォン・ド・ボー ディナーカレー レトルト (甘口、中辛、辛口)」と「フォン・ド・ボー ディナーハッシュドビーフ レトルト」をリフレッシュします。

## ■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2019年8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)
フォン・ド・ボー ディナーカレー レトルト 甘口	200 g	5×6	303 円
フォン・ド・ボー ディナーカレー レトルト 中辛			
フォン・ド・ボー ディナーカレー レトルト 辛口			
フォン・ド・ボー ディナーハッシュドビーフ レトルト			

## ■商品の特徴

フランスで最高級のソースベースとされるフォン・ド・ボーを贅沢に使い、深みとコクを実現した高級欧風カレーとして1982年に誕生したロングセラー商品です。

### 《甘口》

フォン・ド・ボーの香ばしさと厚み、ソテー・ド・オニオンの旨み、発酵バター風味がバランスよく調和したS&B最高品質のコクをお楽しみいただける欧風カレーです。ナツメグ、シナモン、クローブのブレンドで芳醇で奥深いスパイス感を表現しました。

### 《中辛／辛口》

S&B最高品質のコクと深みを感じられる欧風ソースと、じっくり煮込んだリブロースとマッシュルームの具材の相性が絶妙な味わいです。カルダモン、コリアンダー、クミン等のスパイスを強化し、濃厚な中でも後味のキレや香りを演出しました。

### 《ハッシュドビーフ》

S&B最高品質のコクと深みを感じられる欧風ソースとやわらか薄切りビーフとマッシュルームの具材の相性が絶妙な味わいです。ソテー・ド・オニオン、マッシュルームの旨みをアップし、より濃厚なコクを表現しました。

## ■リフレッシュポイント

### ・「フォン・ド・ボー」

フレンチの技法の原点を参考に、しっかりと焼き上げた仔牛肉・骨・香味野菜をじっくり煮込み、「旨み」「厚み」「香ばしさ」のバランスに優れたフォン・ド・ボーのおいしさを強化しました。

※フォン・ド・ボーとは

フランス料理で、煮込み料理やソースをつくる時のベースとなるだし汁「フォン」の一種。

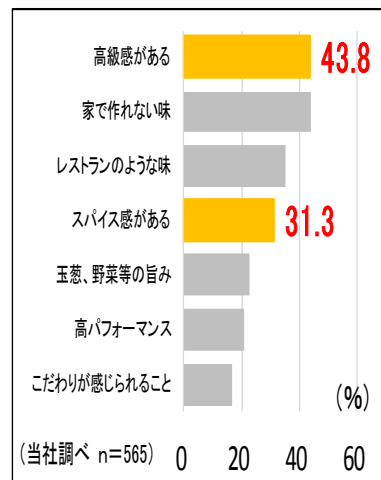
### ・「バター」

バター系原料をフランス産発酵バターに変更し、バター本来の風味を感じると共にスパイスのキレと余韻を演出しました。

### ・“大人の奥深い”「甘口」

生クリーム・果実のバランスを調整。フォン・ド・ボーとソテー・ド・オニオンの旨みとコク、発酵バターの風味とスパイスの後味のキレをより引き立たせる作りに変更しました。

〇ディナーカレーレトルト購入重視点



## <S&Bディナーカレーレトルトの変遷>

1973年、日本初の高級カレールウとして、「フォン・ド・ボー」を使った「ゴールデン ディナーカレー」が誕生。1982年にはレトルトタイプが発売となりました。以降、「フォン・ド・ボーのおいしさを味わえるカレー」というコンセプトのもと、時代と共に変化する様々なニーズにお応えし、進化を続けてまいりました。



嗜好が多様化する中お客様のニーズに的確にお応えすることで、満足度の向上をさらに図ります。

●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/>