

濃厚好きのごちそうに新メニュー追加発売！
素材の味わい・濃厚さもさらにパワーアップ

「濃厚好きのごちそう」シリーズ
「120時間熟成デミグラスの牛ほぐし肉カレー 中辛」
「パルミジャーノとチェダーのWチーズカレー 中辛」
8月12日 リフレッシュ
「熟成玉ねぎとブイヨンのローストオニオンカレー 中辛」
「発酵&焦がしバターの国産デミハヤシ」
8月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、「量より質を求める」ターゲット層を最後の一口まで満足させる、個性豊かな味わいのレンジ対応レトルトカレーシリーズ「濃厚好きのごちそう」より、「120時間熟成デミグラスの牛ほぐし肉カレー 中辛」「パルミジャーノとチェダーのWチーズカレー 中辛」をリフレッシュ。また、お客様のニーズを取り入れた新商品「熟成玉ねぎとブイヨンのローストオニオンカレー 中辛」「発酵&焦がしバターの国産デミハヤシ」を発売します。

■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)
濃厚好きのごちそう 120時間熟成デミグラスの牛ほぐし肉カレー 中辛	150g	6×6	240円
濃厚好きのごちそう パルミジャーノとチェダーのWチーズカレー 中辛			
濃厚好きのごちそう 熟成玉ねぎとブイヨンのローストオニオンカレー 中辛			
濃厚好きのごちそう 発酵&焦がしバターの国産デミハヤシ	140g		

■商品の特徴

《120 時間熟成デミグラスの牛ほぐし肉カレー 中辛》

丸5日間じっくりと熟成させたデミグラスソースに、ボルドー産ワインの上質な香りと酸味をアクセントに加えた濃厚な味わいの一品。従来品に対しデミグラスソースの使用量を10%アップしました。

《パルミジャーノとチェダーのWチーズカレー 中辛》

ソースに溶け込むパルミジャーノ・レッジャーノの深みあるコクと、フランス産発酵バターを加えた濃厚ソースにからみ合うとろ〜りチーズ。

従来品に対しパルミジャーノ・レッジャーノの使用量を10%アップしました。

《熟成玉ねぎとブイヨンのローストオニオンカレー 中辛》 新発売

牛すじ・牛肉の深み、旨みと香味野菜の香りを閉じ込めた濃厚ブイヨンに、「旨味」「コク」「香ばしさ」の3種のオニオン（ソテードオニオン、ローストオニオン、熟成玉ねぎ）で個性的に仕上げた濃厚な味わいのカレー。ソース全体に広がる玉ねぎの甘さと旨みをお楽しみください。

《発酵&焦がしバターの国産デミハヤシ》 新発売

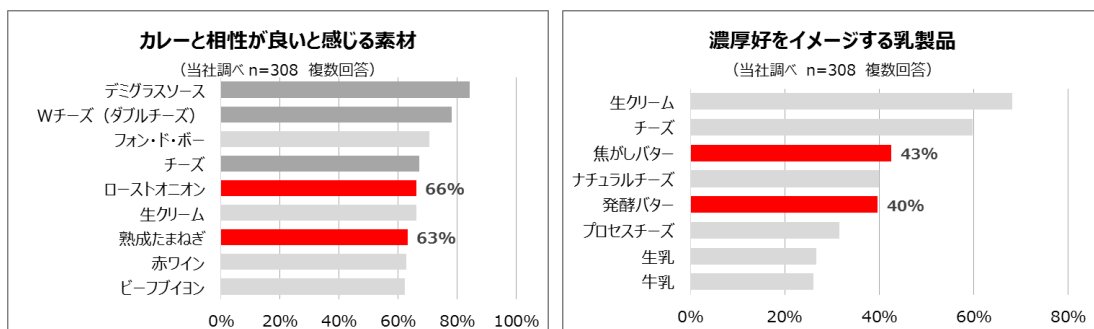
厳選した国産の肉や野菜の旨みが詰まったデミグラスソースにフランス産発酵バターの奥深いコクと焦がしバターを加えた濃厚な味わいの一品。デミグラスソースとバターの相性抜群なハヤシライスソースをお楽しみください。

■商品化背景

・濃厚素材の魅力を高めた新商品、リフレッシュで更なる市場拡大・活性化を目指します

2017年8月に発売した「濃厚好きのごちそう」シリーズは、「濃厚素材・ソース」の魅力が受け入れられ、好調に推移し市場の活性化につながっています。

お客様が求めている新たな味わいを投入することで、メニューの強化を実施し、更なるレトルトカレー市場の拡大・活性化を図ります。



「濃厚好きのごちそう」シリーズは発売以来、
「濃厚素材・ソース」の魅力がお客様へ受け入れられ、幅広い年代に支持されています。
お客様が魅力を感じられる新たな味わいの商品提案により、更なる市場の活性化を図ります。

●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/>