

ごろっと具入り！野菜を切らずにカレーができる！
簡単5分！肉だけで作る新具材入りカレー・シチュー調味料

「ワンプロキッチン 特製カレー 中辛」
「ワンプロキッチン 特製カレー 辛口」
「ワンプロキッチン ビーフシチュー」
8月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、下ごしらえ無し、煮込み無しで手軽にプロの味の一品が完成する、新具入り調味料「ワンプロキッチン シリーズ」から、新たに、肉だけで作る野菜入り調理ソース「ワンプロキッチン 特製カレー 中辛」「ワンプロキッチン 特製カレー 辛口」「ワンプロキッチン ビーフシチュー」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) |
|-------------------|------|-----|----------------|
| ワンプロキッチン 特製カレー 中辛 | 380g | 8×2 | 330円 |
| ワンプロキッチン 特製カレー 辛口 | 380g | | |
| ワンプロキッチン ビーフシチュー | 340g | | |

■商品の特徴

肉を加えてたった5分で“ごろっと具材”のカレー・シチューが楽しめる、手作り感のある調理ソースです。

ごろっとした大きさの具材がたっぷり入り、肉を加えて煮込むだけで、簡単にまるで手作りしたようなプロの味に仕上がります。

《特製カレー（中辛・辛口）》

焙煎した小麦粉、香辛料を油で炒めたルウを、ビーフブイヨンでのばし、ソテー・ド・オニオン、人参、じゃがいもを溶け込ませることで、手作りで煮込んだようなおいしさを表現しました。具材には、皮付きじゃがいも2～3個と乱切り人参3個を使用し、用意した薄切り肉を加えて煮込むだけで、手間をかけたような“ごろっと具材”のカレーが楽しめる、新タイプの野菜入り調理ソースです。

《ビーフシチュー》

小麦粉と発酵バターをルウをビーフブイヨン、ソフリット、赤ワインでのばして煮込み、生クリームのコクで重厚感を出すことで、じっくり煮込んだおいしさを再現しました。具材には、皮付きじゃがいも2個とシャトー切り人参2個を使用し、用意した肉を加えて煮込むだけで、手間をかけたような“ごろっと具材”のシチューが楽しめる、新タイプの野菜入り調理ソースです。

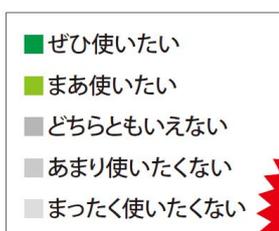
■商品化背景

お子様の成長・自立、バラバラ食など食環境の変化が進み、大鍋・大人数調理の必要性が少なくなっている中、野菜の下ごしらえの手間や調理時間などがカレー調理を敬遠する要因の一つになっています。

また、実際の食シーン・人数の変化に柔軟に対応し、調理の手間・時間への不満を解消する商品が少ないことで、手作りカレーの位置づけが低下しています。

肉だけでできる具入りカレー調味料の利用意向は高く、世帯環境・調理シーンに合った、新たな調理用カレーを提案することで、ルウカレー調理を敬遠し、かつレトルトには抵抗感があるお客様の満足度アップを図ります。

■肉だけでできる具材入り カレー調味料利用意向



利用意向
70%!

※当社調べ N=220

面倒な下ごしらえや煮込み時間を短縮し、肉だけ・5分で、ごろごろ具材をしっかり煮込んだ手作り感のあるカレーを実現する「ワンプロキッチンカレー」の発売で、新たなカレー調理シーンの創造を目指します。

■「ワンプロキッチン」シリーズ

《既存シリーズ》好評発売中！

下ごしらえ無し！煮込み無し！手軽に一品完成！！

ごろっとした大ききの具材がたっぷり入り、豚肉や鶏肉などを加えて炒め合わせるだけで、まるで手作りしたようなプロの味に仕上がる新具入り調味料です。



NEW！《カレー・シチュー同時発売 新シリーズ》

煮物に加え汁メニューも新たに追加、理想の食卓をサポートします。



鶏の黒酢炒め

黒酢の酸味と甘みが
バランス良い味わい

五目うま煮

旨みとコクが具材に
しっかり絡んだ味わい

豚汁

信州味噌に八丁味噌を
加えた深みある味わい

けんちん汁

5種の根菜の旨みが活
きた味わい

●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/>