

「フォン・ド・ボー」のおいしさが進化
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（甘口・中辛・辛口）」
8月12日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、フォン・ド・ボーの深いコクとソテー・ド・オニオンの旨みの特徴のS&B最高級の欧風カレー「フォン・ド・ボー ディナーカレー甘口（97g/194g）」「フォン・ド・ボー ディナーカレー中辛（97g/194g）」「フォン・ド・ボー ディナーカレー辛口（97g/194g）」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97g 甘口	97g (5皿分)	10×10	308円
フォン・ド・ボー ディナーカレー97g 中辛			
フォン・ド・ボー ディナーカレー97g 辛口			
フォン・ド・ボー ディナーカレー194g 甘口	194g (5皿分×2)	10×4	410円
フォン・ド・ボー ディナーカレー194g 中辛			
フォン・ド・ボー ディナーカレー194g 辛口			

■商品の特徴

・「フォン・ド・ボー」：製法へのこだわり

フランスのソース技法の原点を参考に、しっかりと焼き上げた仔牛肉・骨・香味野菜を長時間大釜で煮込み、「旨み」「厚み」「香ばしさ」のバランスに優れたおいしさを強化しています。

※フォン・ド・ボー

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。

・バターの香り・風味

「フォン・ド・ボー」に熱した「バター」を丁寧に溶かし込み、カレーの味わいを最大限に引き立たせました。

・煮込みマサラUP

煮込みマサラをアップし、濃厚な中にも、後味のキレや香りを楽しめる、もう一口食べたくなる味わいに仕上げました。

※煮込みマサラ・・・ホールのシナモン、カルダモン、クミンなどを長時間煮込んだペースト

・【甘口】のスパイス感

ナツメッグ、シナモン、クローブ等を使用することで芳醇で奥深いスパイス感を表現しました。

・パッケージデザイン



- ① ブランドコンセプトの「フォン・ド・ボー」のおいしさをキャッチコピーとシズルで表現し、商品価値の訴求を強化。
- ② アイテムカラーと白基調のバランスを整え、新たな金箔加工をあしらい、高級感と新登場感を訴求。
- ③ 皿盛りしたシズルでパッケージからおいしさが一層伝わるようにしました。

<S&Bディナーカレーの変遷>

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。以降、40有余年の間「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。





「フォン・ド・ボー」のおいしさにこだわり、40 有余年。
変化するニーズに合わせて進化し続け、最高級の味わいにさらに磨きをかけました。
家庭用高級カレーのパイオニアとしてカレー市場を盛り上げてまいります！

●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/>