

三ツ星のコクで、いつものカレーがディナーになる
「フォン・ド・ボー ディナーカレー」リニューアルプロモーション

栗原 はるみさん出演
S&B「フォン・ド・ボー ディナーカレー」 TVCM
9月11日 全国オンエア



エスビー食品株式会社は、フォン・ド・ボーを使用した、ソテー・ド・オニオンとバターの深いコクと味わいが自慢のS&B最高級欧風カレー「フォン・ド・ボー ディナーカレー」のリニューアルプロモーションとして、栗原はるみさんを起用したTVCMを全国で放送開始します。

「さもないことにひと手間かける」丁寧なライフスタイルが、年代を問わず幅広い層から支持される栗原さんに、フォン・ド・ボーを使った贅沢なおいしさを伝えていただくことで、ディナーカレーの魅力を広く訴求いたします。

※「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。焼いた仔牛の骨やすね肉に、炒めた香味野菜を加えて、水から煮てつくります。ゼラチン質を多く含み、肉と骨の旨みが強く出た、深い味わいがあり、肉料理のソースのベースとして、よく用いられています。

■放映スケジュール

第1弾 : 2019年9月11日(水)～9月23日(月・祝)

第2弾 : 2019年11月12日(火)～11月24日(日)

放送地域: 全国

■TVCM 概要

「さもないことにひと手間かける」丁寧なライフスタイルが幅広い層から支持される栗原さんの「丁寧を忘れないで作ると必ずおいしくなります」の語りに、選び抜いた仔牛の骨付き肉と香味野菜を焼き上げじっくり煮込んだフォン・ド・ボーの映像を重ねることで、フォン・ド・ボーが生み出す「三ツ星のコク」のおいしさをお伝えしています。

また、ぶら下がりシリーズ商品の「ディナーシチュー（クリーム、ビーフ）」、「ディナーハッシュドビーフ」もご紹介します。



■出演者プロフィール

栗原 はるみ (くりはら はるみ)



料理家。

家庭料理を中心としたアイデアあふれるレシピは、年代を問わず幅広い層から支持されている。

著書は、ミリオンセラーとなった『ごちそうさまが、ききたくて。』（文化出版局）をはじめ、累計発行部数は3,000万部を超える。

暮らしを楽しむコツやライフスタイルを提案する生活雑貨ショップ「share with Kurihara harumi」と、レストラン&カフェを併設した「ゆとりの空間」をプロデュースし、オリジナルの食器やキッチン雑貨、調味料、インテリア小物、エプロン、ウェアなどを展開。

2016年秋、パーソナルマガジン『haru_mi』（扶桑社）は20周年を迎えた。

現在は、パーソナルマガジン『haru_mi』（扶桑社）、レギュラー番組『きょうの料理』（NHK Eテレ）『Your Japanese Kitchen』（NHK WORLD TV）などで活躍中。

■店頭用販促物

TVCM と連動した販促物をご用意し店頭を盛り上げます。

・TVCM 連動ボード



・TVCM 連動リーフレット



■商品ラインアップ



《フォン・ド・ボー ディナーカレー》

「フォン・ド・ボー」を使用した、「ソテー・ド・オニオン」と「バター」の深いコクと味わいが自慢の S&B 最高級欧風カレー。ホールスパイスを煮込んだ「煮込みマサラ」をアップし、濃厚な中でも後味のキレや香りを楽しめます。

《フォン・ド・ボー ディナークリームシチュー》

乳製品と相性の良い乳製品に変更し、一層クリーム感が際立つ味わいにリニューアル。S&B 最高品質のコクと香りの余韻をお楽しみいただけます。

《フォン・ド・ボー ディナービーフシチュー》

「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、コクをアップ。クローブ、ローレル、ナツメグを隠し味に使用することで、牛肉の旨みを引き立てています。

《フォン・ド・ボー ディナーハッシュドビーフ》

「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、コクをアップ。牛肉の旨みを引き立てるスパイス（オールスパイス、ローレル）を隠し味に使用しました。

「S&B フォン・ド・ボー ディナーカレー」ブランドサイト

<https://www.sbfoods.co.jp/dinner/>

※9月9日リニューアルオープン

●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/>