

辛い旨い！！「バリ辛」ついに通年販売化！  
10年目の今年、辛さに磨きをかけて、香り高い味わいへ

「ゴールデンカレー バリ辛」  
2月10日 通年販売でリフレッシュ



エスビー食品株式会社は、「辛さ」「旨み」「香り」にこだわり、スパイシーで香り高い味わいとして夏の嗜好に特化した「ゴールデンカレー バリ辛」を、お客様の“熱い”ご要望にお応えして、春夏期間限定から、通年販売商品として再発売します。新たに激辛唐辛子「キャロライナ・リーパー」を追加し、「辛い旨い」に更に磨きをかけました。

## ■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2020年2月10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）
ゴールデンカレー バリ辛	198g (5~6皿分×2)	10×6	308円

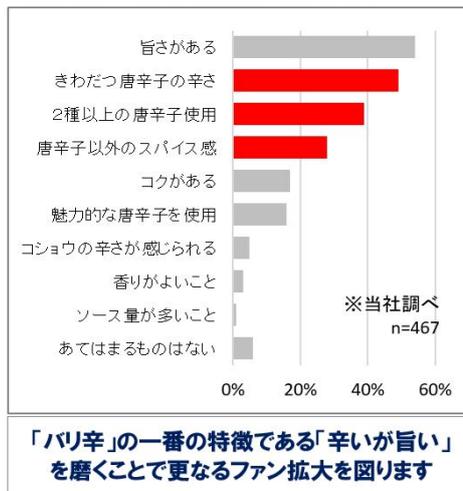
## ■商品の特徴

### ・辛いだけじゃない！「辛いが旨い」スパイシーなカレー、新規素材を使用した味わいに

- ① 使用する唐辛子は「ブート・ジョロキア」と新たに追加した「キャロライナ・リーパー」のWブレンドです。素材がもつ辛みとフルーティーな甘みが楽しめます。
- ② ブート・ジョロキア、キャロライナ・リーパーは、クミン、ジンジャー、ガーリックと一緒に長時間焙煎することで、辛さだけでなく、旨みも引き出しています。
- ③ 3つのスパイス感「辛さ」「旨さ」「香り」に特化した、辛いだけでなく、やみつきになる激辛カレーに仕上げています。

夏に向けて、よりスパイシーな辛さを追求するお客様の満足度向上を図ります。

○激辛カレールウで魅力に感じること



### ※使用する特徴的な唐辛子

⚡ 「キャロライナ・リーパー」と、「ブート・ジョロキア」のWブレンド! ⚡

キャロライナ・リーパー	ブート・ジョロキア
サウスカロライナ州で開発されたシネンセ種という品種。13年8月に世界一辛いトウガラシとして認定。(現在、世界No.2の辛さ)	北インド及びバングラデシュ産のトウガラシ属の品種。07年2月に世界一辛いトウガラシとして認定。(現在、世界No.4の辛さ)

「辛さ」「旨さ」「香り」の3拍子揃った、やみつきになる激辛カレーです!

## ■商品化背景

### ・お客様のご要望にお応えし、販売期間を通年化しました。

「期間限定」に関して、「おいしくて、また買いたいのですが、期間限定でしょうか？来年も発売しますか？」「いつも買えるようにしてほしいです。今年はいつからどこで販売しますか？」など、年間100件以上、販売期間延長を希望するお客様からのお声を頂いています。

この様なご要望にお応えし、販売期間を通年化するとともに商品コンセプトのブラッシュアップを図ることで、ゴールデンブランドの更なる拡大と市場活性化に繋がります。

商品コンセプトのブラッシュアップを図るとともに、通期販売商品として再発売！  
単なる激辛系カレーではなく、「辛さ」「旨さ」「香り」の3拍子揃った商品提案で、  
お客様の満足度向上とカレー市場の活性化を図ります。

●お問い合わせは、エスピー食品（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/>