

2020年1月16日

スパイスから作る専門店のような本格カレーをご家庭で
プロの技法を再現する“パウダーカレールウ製法”

「本挽きカレー（中辛・辛口）」
2月10日 新発売



エスビー食品株式会社は、ライフスタイルの変化がみられる世代における嗜好の変化に対応し、スパイスから作る専門店の本格カレーを家庭で再現できる「本挽きカレー（中辛・辛口）」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 : 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） |
|-----------|------------|-----|------------|
| 本挽きカレー 中辛 | 97.5g | 6×6 | 350円 |
| 本挽きカレー 辛口 | (2~3皿分×3袋) | | |

■商品の特徴

じっくり炒めた玉ねぎと丸鶏・香味野菜を丁寧に煮込んだブイヨンを合わせたベーススープに、カレー粉、スパイスをブレンドした濃厚で香り豊かな本格的なカレーです。

・25種のスパイス

ジンジャー、ガーリック、ローストマスタードの奥深い香りに、クミン、コリアンダー、カルダモンなど爽やかな香りを合わせることで、スパイスの香りが引き立ちます。

・野菜のとりみ

あめ色になるまでじっくり炒めた玉ねぎ、トマト、じゃがいもをとけ込ませ、小麦粉を使用しない濃厚な味わいの“野菜のとりみ”を実現しました。

・パウダーカレールウ製法

ルウを刻みながらパウダースパイスをブレンドすることで、熱ダメージが少なくスパイスの香りを最大限に引き出すことができる製法です。

固形ルウに比べて油脂の配合比が少ないため、カロリー・脂質が抑えられます（※）。また調理器具・皿が洗いやすく食後の後片付けの負担を軽減します。

（※当社ゴールドエンカレールウ 1 皿分との比較 カロリー・脂質 30%オフ。）

・小分け分包&パウダールウ

分包（2~3 皿分×3 袋）タイプなので少人数世帯にも便利です。

またパウダータイプなのでさっと溶け、ダマになりにくい仕様となっています。

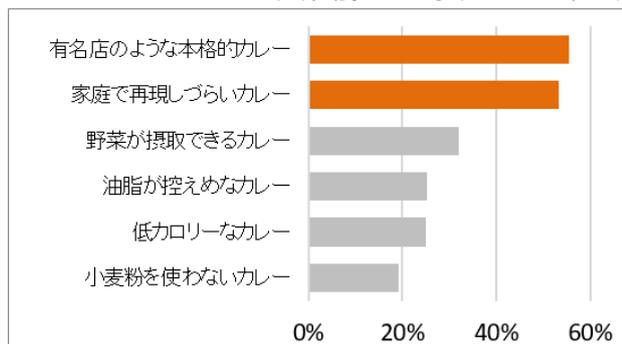
■商品化背景

ルウカレーの家庭内食数は社会情勢・世帯環境の変化なども影響し減少傾向にありますが、ライフステージの変化（子供が成長）が起こる 40~50 代では、外食経験、嗜好の変化から、濃厚でスパイス感のある手作りルウカレーへの期待が高まっています。

「パウダーカレールウ製法」により、専門店の手作り本格カレーを再現するとともに世帯構造や食シーンの変化にフィットした新しいスタイルの調理用ルウカレーをご提案します。

○ルウカレーで調理してみたいと思うもの

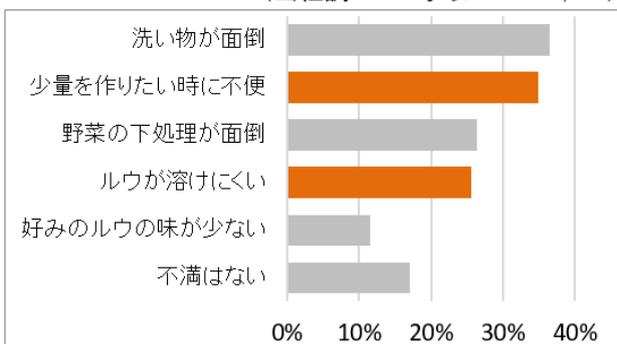
（当社調べ 40才以上 n=41,316）



外食喫食経験、メディア露出などにより、家庭で再現が難しい、専門店の本格的なカレーの調理意向が高まっています。

○ルウカレー（固形タイプ）の不満点

（当社調べ 40才以上 n=41,316）



世帯構造・食シーンの変化により、ルウカレーに対するニーズが多様化しており、その対応が市場回復のポイント。

スパイス・素材の旨さと香りを引き立てるパウダーカレールウ製法を活かした商品提案を行うことで、お客様のニーズにお応えし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/>