

2020 年 1 月 16 日

ここでしか味わえない奇跡のあいがけ
長年多くのファンに愛される名店のカレーをレトルトに

「噂の名店 奇跡のあいがけ」シリーズ
「看板チキンカレー&ダルマサラ」
「名物ドライカレー&焙煎チキンカレー」
2月10日 新発売



エスビー食品株式会社は、長年多くのファンに愛される名店のレトルトカレー「噂の名店」シリーズから、お店の看板メニューと限定メニューが一度に味わえる「噂の名店 奇跡のあいがけ 看板チキンカレー&ダルマサラ」「噂の名店 奇跡のあいがけ 名物ドライカレー&焙煎チキンカレー」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 : 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)
噂の名店 奇跡のあいがけ 看板チキンカレー&ダルマサラ	200g	5×6	400 円
噂の名店 奇跡のあいがけ 名物ドライカレー&焙煎チキンカレー			

■商品の特徴

《看板チキンカレー&ダルマサラ【アジャンタ】》

・看板チキンカレー

赤唐辛子を中心にカルダモンやコリアンダーなど8種類のスパイスが香る鮮烈な味わいです。

辛さの中にもトマトの酸味や、ココナッツミルクのコクが特徴的な味わいです。

・ダルマサラ

2019年7月にお店で限定提供された「夕顔とムング豆のカレー」をアレンジしました。

存在感のある大根と2種類の豆（チャナダル、ムングダル）に、ココナッツチャツネのコクと、クミン、マスタードシードの芳しい香りが特徴です。

月替わりで提供されるカレーは「二度と同じものは作らない」とされているもので、今回のカレーも二度とお店では味わえない希少なカレーです。

・監修店『アジャンタ』について

1957年創業。東京・麹町に店を構える南インド料理店。

あえて日本人向けにアレンジをしない、インド料理を日本に広めたパイオニア的存在の名店。

《名物ドライカレー&焙煎チキンカレー【カフェハイチ】》

・名物ドライカレー

長時間炒めた牛ひき肉と玉ねぎ、にんじんの食感と旨みにこだわり、カレー粉とクミンやコリアンダーなど4種類のスパイスが素材の旨みを引き立てる奥深い味わいです。

・焙煎チキンカレー

じっくり焙煎したスパイスの香りと苦みと、柔らかに煮込んだ鶏肉の旨みが特徴のカレーです。

ブラックペッパーが香るキレのある味わいに仕上げました。

材料の入荷次第で月に一度、告知無しで作られる希少なカレーです。

・監修店『カフェ ハイチ』について

1974年創業。東京・中野に店を構えるハイチ料理専門店。

喫茶店カレーの先駆けであり、長らく東京・新宿でファンを魅了した名店で、2011年に閉店した本店が2016年に東京・中野で復活。

■商品化背景

・名店コラボカレーに求める味わい

お店の味が忠実に再現されていることだけでなく、「看板メニュー」や「この商品でしか食べられない希少メニュー」を期待しているお客様の声にお応えしました。

それぞれの「看板メニュー」と、お店では普段食べることができない「希少メニュー」の「あいがけ」仕様で、昔からのファンだけでなく、全てのカレー好きへ驚きや感動を提供します。



長い間多くのファンに愛され続けてきた「老舗の名店」をラインアップに加え、
市場の更なる活性化を図ります。

●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/>