

ディナーカレーフレーク 発売40周年
フォン・ド・ボーをベースにしたコク深い味わい

業務用「直火焙煎香辛料香るディナーカレーフレーク」
業務用「餡色玉ねぎたっぷりのディナーカレーフレーク」
2月10日 新発売



エスビー食品株式会社は、フォン・ド・ボーをベースにしたコク深い味わいのカレーフレーク「直火焙煎香辛料香るディナーカレーフレーク」と「餡色玉ねぎたっぷりのディナーカレーフレーク」を新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・出荷開始日 : 2020年2月10日
- ・お客様からの問合せ先 : 03(5970)6824
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿
直火焙煎香辛料香るディナーカレーフレーク	1kg	10
餡色玉ねぎたっぷりのディナーカレーフレーク		

■商品の特徴

《直火焙煎香辛料香るディナーカレーフレーク》

・直火でしっかり香りを引き出した「焙煎香辛料」×フォン・ド・ボー

フランス料理の基本であるフォン・ド・ボーをベースに、直火でしっかり香りを引き出した焙煎香辛料を加えた、香り高くコク深い味わいのカレーフレークです。フォン・ド・ボーのコクにスパイスの清涼感を合わせた風味が特徴です。1袋で45～50皿分を目安としたカレーが作れます。

《飴色玉ねぎたっぷりのディナーカレーフレーク》

・3種類の玉ねぎ原料を併用した「甘み・旨み」×フォン・ド・ボー

フォン・ド・ボーをベースに、たっぷりの飴色玉ねぎの旨みを溶け込ませました。ソテー・ド・オニオンを調理することなく、じっくり炒めた玉ねぎの程よい甘さと旨みをお楽しみいただけます。1袋で40～45皿分を目安としたカレーが作れます。

■商品化背景

《直火焙煎香辛料香るディナーカレーフレーク》

直火焼きカレーフレークは1999年の発売以来「直火釜で少量ずつ製造」のコンセプトを基に、「フォン・ド・ボーのコク」「スパイスの清涼感や華やかな香りだち」等の風味の特徴を評価いただきお客様から長くお求めいただいています。ディナーカレーフレーク40周年を迎える中で、この風味の特徴をより多くのお客様にお楽しみいただきたいと考え、新しいディナーカレーシリーズとしてご提案します。

《飴色玉ねぎたっぷりのディナーカレーフレーク》

人手不足、調理経験のバラつき等の要因により、カレーの提供店舗においてカレーフレークからレトルト等への使用食材の変化が見られています。一方でカレーフレークには、「食材費を抑える」「アレンジのしやすさ」の利点があります。調理時間のかかる「ソテー・ド・オニオン」の旨みをルウに溶け込ませる事で、カレーフレーク・レトルト両方の利点を備えたカレーフレークを目指しました。



ディナーカレーフレーク40周年。「香り高くコク深い味わい」と「飴色玉ねぎの甘み・旨み」を持った新しいディナーカレーシリーズで、より多くのお客様にお楽しみいただけるカレーフレークをご提案します。

●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/>