

日本食糧新聞社制定 令和2年度  
第34回新技術・食品開発賞  
第39回食品ヒット大賞「優秀ヒット賞」  
新タイプ! パウダーカレー ルウ S&B「本挽きカレー」が  
**ダブル受賞!**



第34回(令和2年度)



エスビー食品株式会社は、2020年2月に発売した新タイプのパウダーカレー ルウ「本挽きカレー」が、食品業界における新しい発展の原動力となった技術と実績が評価され、日本食糧新聞社が制定する第34回新技術・食品開発賞と第39回食品ヒット大賞「優秀ヒット賞」を受賞いたしました。

## ■賞の概要

### ・「新技術・食品開発賞」

日本食糧新聞社が昭和63年に日本食糧新聞創刊45周年を記念し創設された「バイオ食品開発賞」を平成7年度からさらに広げ、すべての食品、先端技術を対象範囲に取り入れ、食品業界における新しい発展の原動力となった技術の評価し、表彰するもの。

### ・「食品ヒット大賞」

日本食糧新聞社が昭和57年「日本食糧新聞」の創刊40周年を記念して「食品ヒット大賞」を設け、毎年1回、前年度の食品界においてもっともヒットした製品を、全国のモニター企業からの推せんにより、選考し表彰するもの。(賞の種類：食品ヒット大賞、優秀ヒット賞、ロングセラー賞)

## ■選考（評価）基準

### ・「新技術・食品開発賞」

家庭向け、業務用すべての食品などにおいて、新技術を活用して開発した食品および関連する技術を対象とし、食品界に新分野を開拓、新しい発展の原動力となり、その技術に対する評価を高めることになった商品。

### ・「食品ヒット大賞」

- ①需要創製に貢献したもの ②市場活性化に役立ったもの ③販売増加に寄与したもの
- ④アイデアに富んだ広告・販促活動が効果をあげたもの
- ⑤所属産業でリーダー的な起爆剤となったもの
- ⑥産業・ビジネスの新しい方向を指向した新規性のあったもの

## ■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。小麦粉を使わず、脂を控えることで素材のおいしさ・香りを引き立てました。（※本品は小麦を含む製品と共通の設備で製造しています。）

スパイスから作る専門店の本格カレーが家庭で手軽に召し上がれます。

### ・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、カルダモンなど爽快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。

### ・野菜のとろみ

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“野菜のとろみ”を実現しました。

### ・パウダーカレールウ

#### ①「スパイスの香り」:

パウダースパイスをあとから合わせることで、熱ダメージが少なくスパイスの香りを最大限に引き出します。

#### ②「スパイス・油脂の配合比」:

固形ルウと比較し油脂の配合比が少なく、スパイスを多く加えることができます。

⇒カロリー・脂質 30%オフ。※当社ゴールデンカレー1皿分との比較

洗い物の負担軽減にもつながります。

#### ③「溶けやすさ」:

新タイプのパウダータイプなので、さっと溶けダマになりにくい。

#### ④「分包仕様」:

1袋 2~3皿分×3袋入りの小分け仕様。小人数分から作れます。アレンジレシピにも使いやすい。

フライパンで作る  
お肉と玉ねぎで  
15分※  
炒め10分 煮込み5分

使いやすい 新タイプパウダーカレー

パウダーだから  
さっととける

油脂が少ないから※  
洗しやすい

※2〜3皿分(1袋)で作った場合

※当社ゴールデンカレー1皿分との比較

## ■ラインアップ



(左から中辛、辛口)

## ■ブランドサイト

そのこだわりやアレンジ・オリジナルレシピをご紹介します。

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

---

●お問い合わせは、エスビー食品（株）広報・IR室 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/>