

ゴールデンカレーは発売55周年
磨きかけたスパイスとハーブが香り立つ黄金の香り

「ゴールデンカレー」「ゴールデンハヤシライスソース」
2月8日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、35種のスパイス&ハーブの香り立つおいしさが特徴で発売55周年を迎える「ゴールデンカレー」と、トマトの旨みと風味豊かなスパイスの香りが特徴の「ゴールデンハヤシライスソース」をリフレッシュします。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2021年2月8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90g 甘口	90g	10×10	194 円
ゴールデンカレー90g 中辛			
ゴールデンカレー90g 辛口			
ゴールデンカレー198g 甘口	198g	10×6	308 円
ゴールデンカレー198g 中辛			
ゴールデンカレー198g 辛口			
ゴールデンハヤシライスソース 88g	88g	10×10	194 円
ゴールデンハヤシライスソース 193g	193g	10×6	308 円

■商品の特徴

ゴールデンカレーの魅力である「スパイスが香り立つおいしさ」に、さらに磨きをかけました。

※赤字がリフレッシュのポイント

《ゴールデンカレー甘口》

甘い香りのスパイスである、シナモンとクローブに、**スターアニス**を組み合わせ芳醇な香りを引き立てた、辛くないけどスパイシーな大人も満足の甘口です。

《ゴールデンカレー中辛、辛口》

カルダモン・クミン・コリアンダー等、香りに特徴のあるスパイスを油と一緒に焙煎し香ばしさとコクを表現しています。熱ダメージを受けやすいローレルやサボリー等の**ハーブは製造時、ルウの温度が下がってから投入**することで、スパイスとハーブの香るおいしさを強化しました。

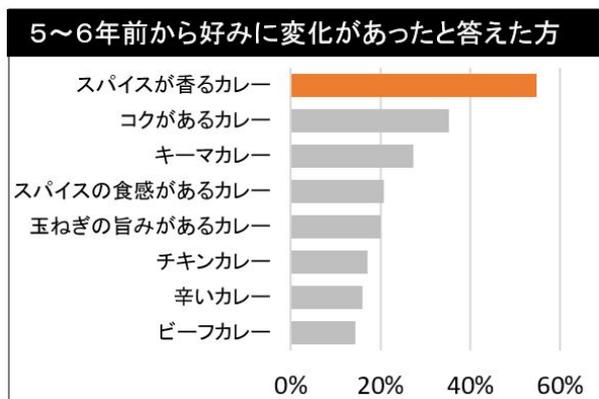
《ゴールデンハヤシ》

じっくり炒めた玉ねぎとまるやかなトマトの旨みとコク。風味豊かなスパイス（カルダモン、ジンジャー、ナツメグ等）で仕上げた、香りきわ立つハヤシライスソースです。

■商品化背景

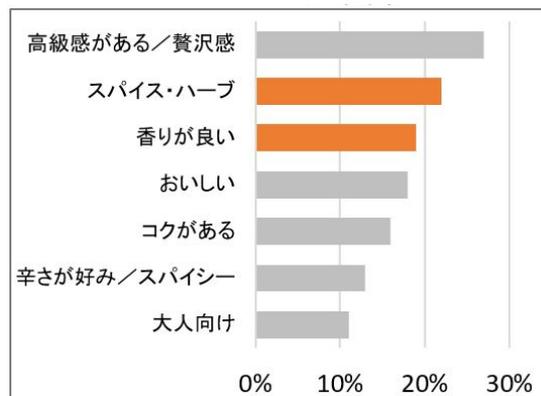
○以前より好むようになったカレー

(当社調べ n=1,340)



○ゴールデンカレーイメージ

(当社調べ n=380)



発売55周年を迎えるにあたり、スパイス香り立つおいしさに更に磨きをかけることで購入者の満足度向上を図ってまいります。



新たなユーザー層を獲得しながら拡大を続けるゴールデンブランドのリフレッシュ。
スパイス香り立つおいしさにさらに磨きをかけお客様の更なる満足を目指します。

●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/>