

目指したのは、スパイスから作るカレー専門店の本格カレー
スパイスが香り立つ次世代のカレールウ

「本挽きカレー（中辛・辛口）」

2月8日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、パウダールウ製法によるスパイスが香り立つ美味しさが支持され、発売2年目を迎える「本挽きカレー（中辛・辛口）」をリフレッシュします。さらなる価値向上で次世代のカレールウとしてお客様の期待にお応えします。

■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）
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

パウダールウ製法により、スパイスから作るカレー専門店の本格カレーがご家庭で簡単に召し上がれます。 ※赤字がリフレッシュポイント

・パウダールウ（製法）

味わい：スパイスに熱がかからないので香り立ちがよい。

利便性（固形ルウと比較）：

- ①粒子が細かいので溶けやすくまぜやすい。
- ②使いたい分だけ少人数前から使える。
- ③他メニューにもアレンジしやすい。



・フライパン調理

お肉と玉ねぎの使用で調理時間は15分※（炒め10分 煮込み5分）。

※2〜3皿分（1袋）で作った場合

・スパイスの香り立ち

ジンジャー・カルダモン・マスタード等の爽やかな香りに、シナモンやクローブの甘みのある香り。新たにクミン・オールスパイス・フェンネルを加え、香りの厚みと広がりをもさらに強化しました。25種のスパイスが絶妙に香るおいしさです。

・チキンの旨み

丸鶏と香味野菜を煮込んで仕立てたチキンブイヨンに、新たに鶏がらを加えることで、よりコクと旨みを感じられるやみつきになる味わいへブラッシュアップしました。

・野菜のとろみ

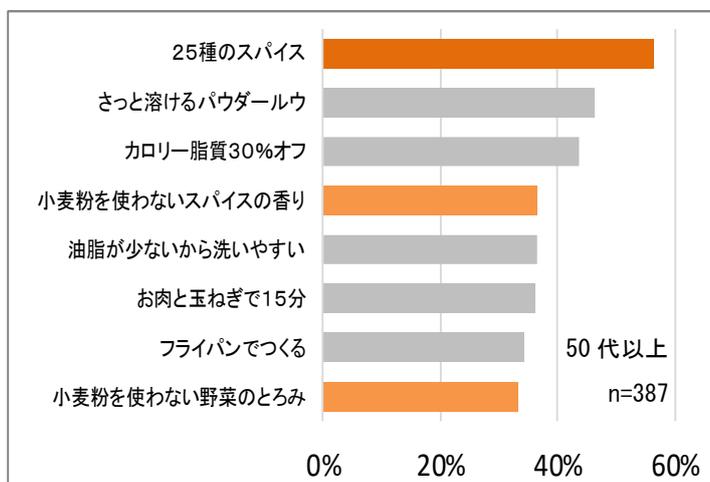
小麦粉を使用せずに、あめ色になるまで炒めた玉ねぎ・じゃがいも・トマトをとけ込ませ、さらに燻煎したひよこ豆を合わせることで、より自然なとろみを表現しました。

※本品は小麦粉を含む製品と共有の設備で製造しています。

■商品化背景

次世代の新カレールウとしてお客様の期待する商品価値をブラッシュアップしました。小麦粉を使用せずに、スパイスが香り立つ本格カレーのおいしさに磨きをかけました。

○本挽きカレー商品特徴魅力度（当社調べ）



小麦粉を使用せずに、スパイスが香り立つ本格カレーのおいしさが支持されています！

お客様に支持されている商品特徴をさらに磨き上げ、満足度の向上を図るとともに次世代のカレールウとして市場の活性化に貢献していきます。

●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/>