

わずか10分！水無し調理で素材の旨みたっぷり！
サッと溶けてふわっと香る、簡単・便利な「パウダールウ」タイプ

「ドライキーマカレー 甘口」 新発売
「ドライキーマカレー 中辛」 リフレッシュ
2月8日 発売



<ドライキーマカレー 甘口>



<ドライキーマカレー 中辛>

エスビー食品株式会社は、サッと溶けてふわっと香るパウダールウタイプの「ドライキーマカレー中辛」をリフレッシュし、新たに、辛みスパイスを使用せずフルーツの甘味と酸味を引き出した「ドライキーマカレー甘口」を追加発売します。

■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)
ドライキーマカレー 甘口 ※	89.2g	6×8	264 円
ドライキーマカレー 中辛	94g		

※新発売

■商品の特徴

・サッと溶けてふわっと香る「パウダールウ」

「さらっと溶ける」「少量調理が可能」で、スパイスの香りや素材そのものの味わいを表現できるパウダールウカレーが手作りカレーの新たな食シーンを提案します。

＜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。



・水無し調理でわずか 10 分！

材料はひき肉、玉ねぎ、トマトだけ。わずか10分で完成します。水無し調理だから、素材の旨味がしっかり感じられる風味豊かな味わいです。

肉の臭み消しに使用されるスパイスを増量することで、現行品に比べてさらに時短が可能となりました。（中辛の場合・現行品調理時間 11 分。）

＜2人前のおいしい作り方＞（パッケージ記載レシピより）

- 1) 油で玉ねぎを強火で3分炒め、合いびき肉を加えて中火でさらに2分炒めます。
- 2) トマトを加え、つぶしながら炒めます
- 3) いったん火を止めて、本品を加えてよく混ぜ合わせます。
- 4) 再び火にかけて、トマトの水けがなくなるまで焦がさないように炒めます。

・「ドライキーマカレー 甘口」新発売

辛みのあるスパイス（唐辛子やこしょうなど）を使用せず、マンゴー、パパイヤ、パイナップル、リンゴ、プルーンの5種のフルーツの甘味と酸味を引き出した、辛みゼロタイプのドライキーマカレーです。

＜甘い香りのスパイスを使用＞

シナモン、クローブ、スターアニスなどの香りで、お子様から大人まで皆で楽しめます

・「ドライキーマカレー 中辛」リフレッシュ

香り高いスパイスを絶妙に配合することで、芳醇な香りと程よい辛さの中辛タイプのドライキーマカレーです。

＜スパイスの香り立つおいしさを強化＞

ローストオニオンとミルクパウダーを使用し、深いコクとマイルドな味わいを表現しました。シナモンやナツメグ、クローブを増量し、スパイスの香り立つおいしさを強化しました。

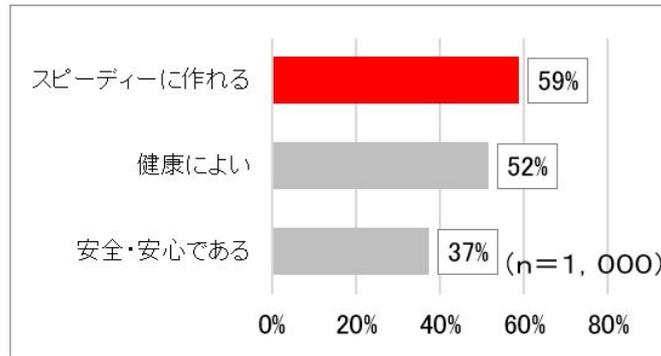
■商品化背景

・ますます「時短・簡便」への期待が高まっています

生活環境の変化により、「調理機会・量の増加」が負担と感じる消費者が増え、「時短・簡便」への期待は高まっています。

○ここ最近購入意欲・調理意向が高まるキーワードについて

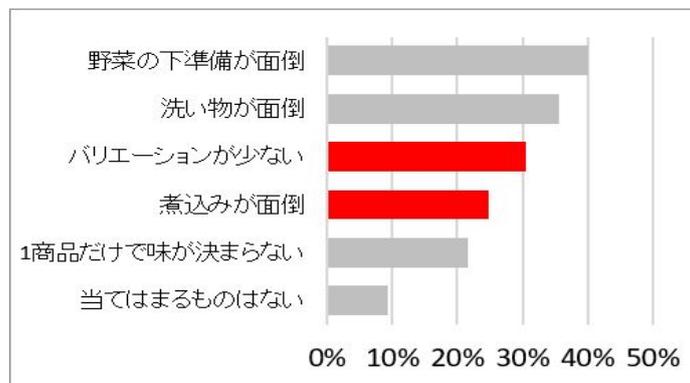
(トレンドーズ(株)調べ：緊急事態宣言解除後の「食」に関する意識・実態調査調べ：2020年6月)



・手作りカレーはバリエーションの少なさに困っています

手作りカレーは、たくさんの種類の野菜の下準備や煮込みが面倒というお声とともに、「バリエーションが少ない」という点に困っています。

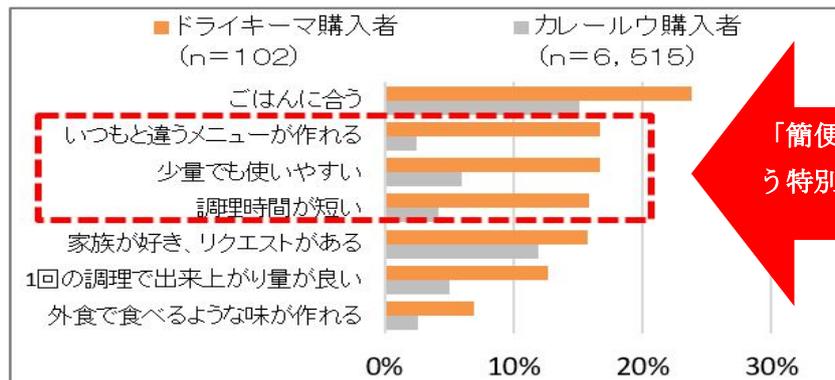
○カレーの手作りでこまっていること (当社調べ n=356)



・「ドライキーマカレー」は簡便性と特別感がポイントです

一般的なカレールー購入者と比較し、「ドライキーマカレー」購入者は調理時間が短い、少量でも使いやすいといったお声とともに、いつもと違うメニューが作れるという点も評価しています。

○「ドライキーマカレー」購入者評価ポイント (当社調べ n=356)

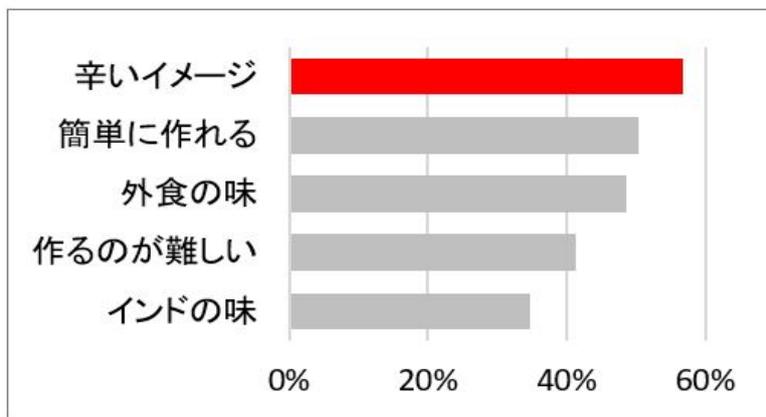


「簡便性」と「いつもと違う特別感」がポイント

・家族みんなで食べられる「甘口」が求められています。

キーマカレーは簡単に作れる外食の味というイメージがある一方、「辛い」と考える方が多いようです。 家族全員で食べられる甘口タイプが期待されています。

○キーマカレーに対するイメージ（当社調べ n=232）



○当社お客様相談センターへ寄せられたお声

小学2年生の子供がドライキーマカレーが好きで、**辛いのに、おいしいから我慢して食べている状態**なんです。

ドライキーマカレーがとてもおいしくて重宝しているのですが、ケチャップで調整しても3歳の子供も**が辛くて食べられません。家族みんなで食べられる「甘口」**の発売を希望します。

キーマカレーの「辛い」イメージを払拭する、**辛みがゼロ**の甘口タイプを新発売！

▽
簡便性の強化と、辛みがゼロの甘口タイプの新発売で、キーマカレーを家庭料理に定着させ、市場の活性化を図ります。

●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/>