

「おいしさ」と「健康」を両立させるカレー
新しいカレーの魅力を提案

業務用 タニタ食堂監修「基本のカレーソース」
「基本のキーマカレー」「ごろごろ野菜のカレー」
4月5日 新発売



S & B
タニタ食堂監修
基本のカレーソース



S & B
タニタ食堂監修
基本のキーマカレー



S & B
タニタ食堂監修
ごろごろ野菜のカレー
※個装は無地パウチです
(印字は中箱にあります)。

エスビー食品株式会社は、「タニタ食堂」との共同企画商品として「基本のカレーソース」「基本のキーマカレー」「ごろごろ野菜のカレー」を発売します。

■商品の概要

- ・発売日 : 2021年4月5日
- ・お客様からの問合せ先 : 03(5970)6824
- ・商品仕様 :

品名	内容量	形態	荷姿
タニタ食堂監修 基本のカレーソース	1kg	袋	12
タニタ食堂監修 基本のキーマカレー	1kg	袋	12
タニタ食堂監修 ごろごろ野菜のカレー	180g×10	袋	6

※販売先限定（詳細はお問い合わせください。）

■商品の特微

・「おいしさ」をゆずらないヘルシーカレー

タニタ食堂のメニューは、健康的な食習慣を送るためのさまざまな工夫が込められています。1食当たりのカロリーは500kcal前後、塩分3.0g以下、野菜量は200g使用するなどルール化されています。今回の商品はそのコンセプトにあわせてカロリー、塩分、野菜量についてそれぞれ目標値を設定し開発しました。エスビー食品のスパイス研究とカレーづくりの技術でこの目標をクリアした3種類のカレーが実現しました。

<基本のカレーソース>

・ベーシックな欧風カレー

野菜の旨みと甘みに、ミルポワとスパイスが香るカレーソースです。食感のアクセントに「クワイ」と「ひよこ豆」を使用しています。

●カレー1食あたり（カレー150g+ご飯150g）

エネルギー	: 約 380kcal
食塩相当量	: 約 1g
野菜量（生野菜換算）	: 約 90g



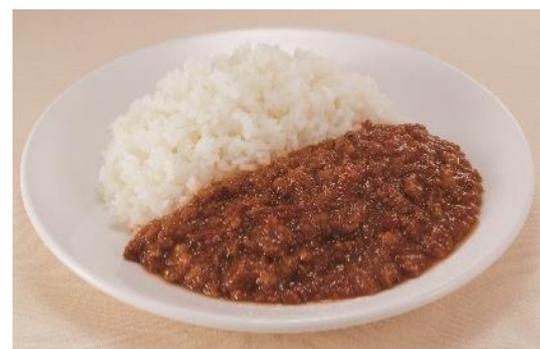
<基本のキーマカレー>

・スパイスの香りが引き立つカレー

鶏肉と大豆ミートを使用した焙煎香辛料が香るキーマカレーです。小麦粉を使用していないため、スパイスの香り立ちがよいのが特徴です。食感のアクセントに「クワイ」と「ひよこ豆」を使用しています。

●カレー1食あたり（カレー150g+ご飯150g）

エネルギー	: 約 377kcal
食塩相当量	: 約 1g
野菜量（生野菜換算）	: 約 90g
たんぱく質源（源となる食材）	: 約 98g



<ごろごろ野菜のカレー>

・噛み応えのある野菜が入ったカレー

基本のカレーソースに具材を入れた1食サイズのカレーです。具材には大きめのヤングコーンとニンジンを使用しています。カレー1食で、1日分の1/3の野菜、1日分の1/2の緑黄色野菜が摂取できます。

※1日分の目安量は「健康日本21」より

●カレー1食あたり（カレー180g+ご飯150g）

エネルギー	: 約 381kcal
食塩相当量	: 約 1g
野菜量（生野菜換算）	: 約 120g
緑黄色野菜量（生野菜換算）	: 約 60g



※カロリーおよび食塩相当量は、商品の栄養成分表示に基づきます。

■商品化背景

・「健康」ニーズの高まり

コロナ禍において「健康」へのニーズが高まっています。

・スパイスとハーブのちから

スパイスとハーブは健康を考える商品にありがちな味付けの物足りなさが香りや辛さで補えます。エスビー食品ならではの商品で提案します。

■タニタ食堂とは

タニタ本社の社員食堂のメニューをまとめたレシピ本がベストセラーとなり、お客様から定食を食べてみたいという要望が多く寄せられたことから、2012年1月に東京・丸の内に「丸の内タニタ食堂」をオープン。現在は全国に展開しています。

タニタ食堂のメニューには、健康的な食習慣を送ることを目的に、旬の食材を積極的に使い、食材の切り方や盛り付け方にもたくさんの工夫が込められています。

※「タニタ食堂」は株式会社タニタの登録商標です。



タニタ本社は東京都板橋区にあり、エスビー食品の事業所がある板橋スパイスセンターとは近隣の関係です。



「おいしさ」と「健康」を両立させたタニタ食堂監修の商品によって、お客様に新しいカレーの魅力をお伝えします。

●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/>