

電子レンジ対応パウチを採用し利便性向上  
裏面のアレンジレシピで食シーンに広がりも

ホテル・シェフ仕様  
「欧風ビーフカレー4個パック（甘口、中辛、辛口）」  
「ビーフハヤシ4個パック」  
8月9日 新発売



エスビー食品株式会社は、ローリングストックの定着や買い物行動の変化によりパック商材の需要が高まる中、お客様満足度向上のため手軽で使いやすい電子レンジ対応パウチを採用した「ホテル・シェフ仕様 欧風ビーフカレー4個パック（甘口、中辛、辛口）」「ホテル・シェフ仕様 ビーフハヤシ4個パック」を新発売します。

## ■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2021年8月9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）
ホテル・シェフ仕様 欧風ビーフカレー4個パック 甘口	680g	8x2	521円
ホテル・シェフ仕様 欧風ビーフカレー4個パック 中辛			
ホテル・シェフ仕様 欧風ビーフカレー4個パック 辛口			
ホテル・シェフ仕様 ビーフハヤシ4個パック	520g		

## ■商品の特徴

### ・美味しさと利便性を両立



電子レンジ対応パウチを採用。

湯せん、電子レンジのどちらでも温められる仕様です。

### 《欧風ビーフカレー4個パック 甘口》

パイナップルやレーズン由来のフルーツの甘みが特徴のチャツネを使用。まろやかで口当たりの良い「大人も美味しい」奥深い味わいの甘口です。

### 《欧風ビーフカレー4個パック 中辛・辛口》

牛肉と香味野菜をじっくり煮込んだビーフブイヨンの旨みと生クリームで仕上げた深い味わいの欧風カレーです。

### 《甘口・中辛・辛口共通》

ソテー・ド・オニオンを増量などでよりコクのある味わいに。また、カレー粉を増量したことで香り立ちがさらに豊かになりました

### 《ビーフハヤシ4個パック》

牛肉の旨みあふれるデミグラスソースを使用し、ソテー・ド・オニオンとソテー・キャロットの自然な甘みを加えた、濃厚なハヤシライスソースです。

ソテー度の高い炒め玉ねぎのコクと完熟トマトの酸味を増やし、じっくり煮込んだデミグラスソースの深い味わいを表現しました。

### ・裏面アレンジレシピ

商品裏面での簡単アレンジメニュー提案で新たな食シーンを提供します。

**簡単アレンジメニュー**  
ドライカレー(1人前)

- ① フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、ごはん200gと卵白(卵1個分)を一緒に炒めます。(中火約2分)
- ② 本品1袋とケチャップ大さじ1を加え、よく混ぜます。(中火約2分)
- ③ 火を止めてシュレッドチーズ大さじ2を加え、混ぜ合わせます。
- ④ 器に盛って卵黄(卵1個分)をのせてでき上がりです。

**簡単アレンジメニュー**  
キーマカレー(1人前)

- ① フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、合いびき肉120gを炒めます。(中火約2分)
- ② みじん切りにした玉ねぎ中1/2個(100g)を加えて炒めます。(中火約3分)
- ③ 本品1袋を加えて炒めます。(中火約2分)

**簡単アレンジメニュー**  
焼きカレー(1人前)

- ① 耐熱皿にバターを塗り、ごはん150gを盛ります。
- ② ごはんに本品1袋を均一にかけ、薄切りにしたマッシュルーム20gとシュレッドチーズ大さじ5をのせます。
- ③ オーブントースターでこんがり焼きます。

**簡単アレンジメニュー**  
煮込みハンバーグ(1人前)

- ① フライパンにサラダ油大さじ1/2を熱し、ハンバーグの種1個(約180g)を両面に焼き色がつくまで焼きます。(中火約1分ずつ)
- ② いったん火を止めて本品1袋と水100mlを加えます。
- ③ ふたをして時々かき混ぜながら煮込みます。(弱火約15分)

**簡単アレンジメニュー**  
カレートースト(2人前)

- ① 食パン2枚の中央をおさえてくぼみを作ります。
- ② ①の上に本品1袋を半量ずつかけ、シュレッドチーズ適量をのせます。
- ③ オーブントースターで焼き目がつくまで焼きます。

**簡単アレンジメニュー**  
スープカレー(1人前)

- ① 鍋にサラダ油大さじ1を熱し、鶏肉100gとお好みの野菜適量を火が通るまで炒めます。
- ② コンソメ小さじ1、水250ml、本品1袋を入れて煮込みます。(中火約8分)
- ③ 器に盛り、お好みでパジルをかけます。

**簡単アレンジメニュー**  
カレーミートパスタ(1人前)

- ① パスタ(乾麺)100gをゆでます。
- ② フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、合いびき肉80gとみじん切りにした玉ねぎ中1/4個(50g)を炒めます。(中火約3分)
- ③ ②にケチャップ大さじ1と本品1袋を加えて炒めます。(中火約2分)
- ④ ①を加えて混ぜ合わせた後、器に盛りお好みでパルメザンチーズをかけます。

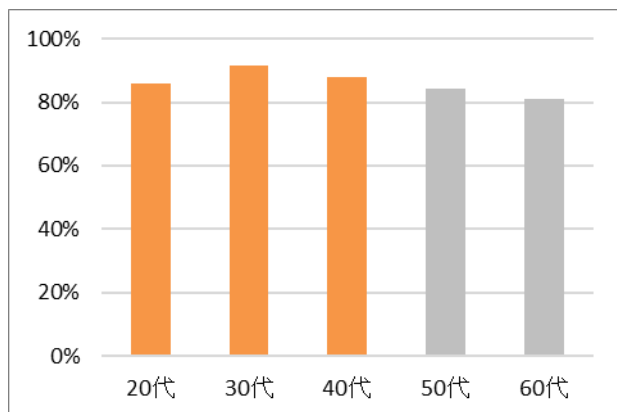
**簡単アレンジメニュー**  
オムハヤシ(1人前)

- ① 温かいごはん200gと溶かしたバター10gを混ぜ合わせ、適量の塩、こしょうで味を調え、器に盛ります。
- ② フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、滑き卵(卵2個分)を入れて大きくかき混ぜ、半熟の状態まで火を止め、①のせませます。
- ③ 温めた本品1袋をかけます。

## ■商品化背景

### ・ニーズの高まる電子レンジ調理に対応

○年代別レンジ対応レトルト利用意向（2021年2月 当社調べ n=955）



全年代で高い利用意向。  
中でも40代以下のニーズは高まっています。



今後さらなる需要の高まりが予測されるパック商材の中で  
お客様に支持されるホテル・シェフ仕様シリーズの価値向上を図ることで  
市場の裾野を広げ継続的な拡大につなげます。

●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/>