

神田の街を知り尽くしたカレー通絶賛の名店
「神田カレーマスター賞」の味わいが新登場

神田カレーグランプリシリーズ
「ビストロべっぴん舎 カシミールビーフカレー お店の中辛」
「お茶の水、大勝軒 スパイシードライキーマ お店の中辛」
8月9日 新発売



エスビー食品株式会社は、カレーの祭典の優勝店シリーズ「神田カレーグランプリ」シリーズより、「神田カレーマスター賞」を受賞した「神田カレーグランプリ ビストロべっぴん舎 カシミールビーフカレー お店の中辛」「神田カレーグランプリ お茶の水、大勝軒 スパイシードライキーマ お店の中辛」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)
神田カレーグランプリ ビストロべっぴん舎 カシミールビーフカレー お店の中辛	180g	5×6	314円
神田カレーグランプリ お茶の水、大勝軒 スパイシードライキーマ お店の中辛	150g ^{※1}		

※1 ソース 145g+トッピング 5g

■商品の特徴

神田カレーグランプリにおいて、“神田カレーマイスター*”が選んだ特別賞「神田カレーマイスター賞」を受賞した名店の味わいを商品化しました。

*“神田カレーマイスター”とは、期間中に対象の一定以上の店舗を訪問された方にのみ与えられる真のカレー通の称号です

《ビストロベっぴん舎 カシ米尔ビーフカレー お店の中辛》

シェフの巧みなスパイス使いが光る逸品を再現しました。

商品特徴：香味野菜と牛脂の旨みに、フェンネルなどのスパイスが爽やかに香る、芳醇な赤ワインのコクが奥深い味わいを作ります。

具材：具材には、柔らかくなるまでじっくりと煮込んだ牛スネ肉に、食べごたえのある大きくカットしたにんじん、れんこんを使用しました。

《お茶の水、大勝軒 スパイシードライキーマ お店の中辛》

大勝軒秘伝の中華スープにスパイスが香る、つけ麺の名店のドライキーマを再現しました。

商品特徴：豚挽き肉と香味野菜を長時間煮込んで濃縮された旨みに、中華スープのコク、スパイスの鮮烈な香りを付与しました。

トッピング：4種のスパイス（けしの実、コリアンダー、マスタード、ローストガーリック）にアーモンド、ごまをブレンドした特製スパイストッピングを別添し、鮮烈な香りをプラスします。

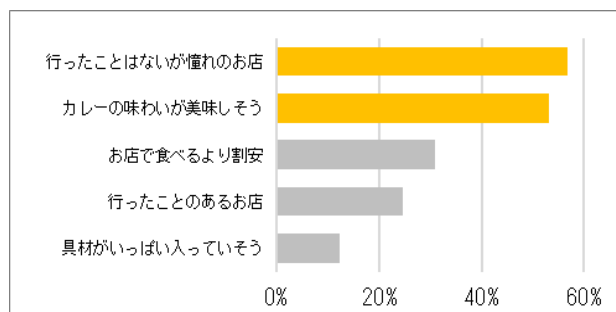
■商品化背景

・「神田カレーグランプリ」シリーズの魅力向上

「有名店監修レトルトカレーへの期待感」や「間違いない味わいへの安心感」により購入される傾向が高く、これまで提案してきた価値に加え、新たなニーズを充足する“有識者が推奨する魅力”に着目しました。

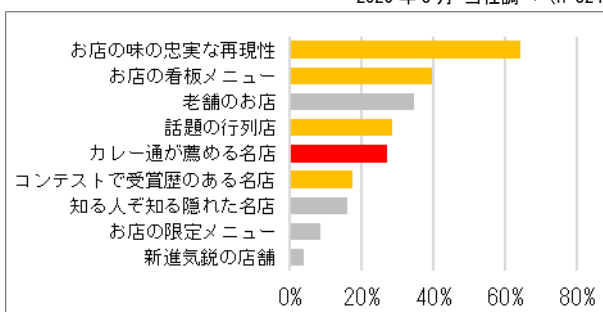
○「有名店監修レトルトカレー」購入理由

2020年3月 当社調べ (n=324)



○「有名店監修レトルトカレー」魅力点

2020年3月 当社調べ (n=324)



カレー通に認められた称号「神田カレーマイスター賞」に着目し、これまでの優勝店とは異なる新たな価値訴求により、同ブランドの魅力度を向上します。

●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/>