

旅する気分を味わえる  
地域に根付いた「ご当地の味」とコラボ

「ご当地につぼんのカレー 山形いも煮カレー 中辛」  
「ご当地につぼんのカレー 名古屋みそ煮込みカレー 中辛」  
「ご当地につぼんのカレー 岩手サヴァ缶キーマカレー 中辛」  
8月9日 新発売



エスビー食品株式会社は、ご当地素材への関心の高まりに応え、地域に根付いたメニューや食べ方を取り入れた新しい味わいを提案する「ご当地につぼんのカレー 山形いも煮カレー 中辛」「ご当地につぼんのカレー 名古屋みそ煮込みカレー 中辛」「ご当地につぼんのカレー 岩手サヴァ缶キーマカレー 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）
ご当地につぼんのカレー 山形いも煮カレー 中辛	200g	5x6	240円
ご当地につぼんのカレー 名古屋みそ煮込みカレー 中辛	180g		
ご当地につぼんのカレー 岩手サヴァ缶キーマカレー 中辛	150g		

## ■商品の特徴

それぞれの地域に根付いた「調味料」「名店」「特産品」とのコラボにより、新しい食の楽しさを提供。カレーと親和性の高いご当地名物メニューです。いずれも電子レンジでの加熱調理が可能です。

### 《山形いも煮カレー》

味わい：「味マルジュウ※」の国産素材だし（宗田節・さば節・煮干し・鰹節）に、牛肉の旨みを効かせました。旨みたっぷりの「味マルジュウ」と当社が誇るカレー粉の融合でいも煮のメ（シメ）のカレーをイメージしています。

具材：里いも、ちぎり風こんにゃく

※1844年創業の山形の老舗醤油店「丸十大屋」が販売しているだし入り調味料。

### 《名古屋みそ煮込みカレー》

味わい：「山本屋総本家※1」監修。

3種類のだし（むろ節・鰹節・昆布）の豊かな旨みに八丁味噌※2の甘味と程よい渋みを加え、野菜の煮溶けた旨みを合わせ老舗の味わいを表現。唐辛子とブラックペッパーでアクセントをつけました。

具材：鶏肉、油揚げ

※1 大正時代から長く愛され親しまれる、地元を代表するみそ煮込みの名店。

※2 八丁味噌 74%使用（原材料の味噌に占める割合）

### 《岩手サヴァ缶キーマカレー》

味わい：「サヴァ缶※」と同じ国産さば原料を使用。骨までおいしく食べられる国産さばと、さばとの相性の良いスパイス（ディル、コリアンダー、カルダモンと、クミン、マスタードのホールスパイス）を使っています。

トマトの酸味とオリーブの風味が、さらに旨みを引き立てます。

具材：国産さば、オリーブ

※「岩手から元気を！」と食の復興シンボルとして2013年に誕生した時代を刻む特産品。



「味マルジュウ」



「山本屋総本家」

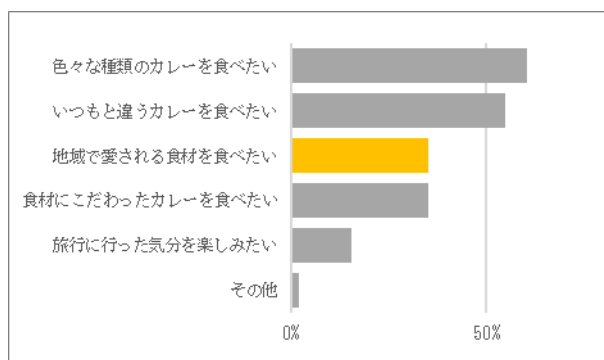


「サヴァ缶」

## ■商品化背景

### ・注目が高まるご当地の味わい

○「ご当地カレー」を購入したい理由（2021年5月 当社調べ n=478）



新しい味わいを求める中でも「ご当地ならではの味」には高いニーズがあります。



注目が高まる「ご当地の味」を表現した商品の発売で新しい食の楽しさを提供し、  
市場のさらなる活性化を図ります。

●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/>