

三年連続ミシュランガイド東京一つ星掲載店
「sio」オーナーシェフ 鳥羽 周作氏監修

「SPECIAL CHEF'S DISH
ご褒美フレンチのビーフカレー 中辛」

「SPECIAL CHEF'S DISH
ご褒美フレンチのチキンカレー 中辛」

2月7日 新発売



エスビー食品株式会社は、「有名シェフ監修」という特別な付加価値の「SPECIAL CHEF'S DISH ご褒美フレンチのビーフカレー 中辛」と「SPECIAL CHEF'S DISH ご褒美フレンチのチキンカレー 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 : 2022年2月7日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格（税別）
SPECIAL CHEF'S DISH ご褒美フレンチのビーフカレー 中辛	180g	5×6	330円
SPECIAL CHEF'S DISH ご褒美フレンチのチキンカレー 中辛	200g		

■商品の特徴

・「シェフ監修」という特別な付加価値

東京・代々木上原「s i o」オーナーシェフ鳥羽周作氏の味の設計図をもとに五味とスパイスを絶妙なバランスで整えた、「シェフが特別にふるまうカレー」です。

《SPECIAL CHEF'S DISH ご褒美フレンチのビーフカレー 中辛》

赤ワインでじっくり煮込んだビーフ(27g)とシェフのこだわりである「甘味(フルーツ、はちみつ)」、「酸味(赤ワイン)」、「旨味(ソテードオニオン、フォン・ド・ボー)」、「苦味(カカオ、コーヒー)」を合わせた重層的な味わいに、焙煎カレー粉の香りとコクが楽しめます。

《SPECIAL CHEF'S DISH ご褒美フレンチのチキンカレー 中辛》

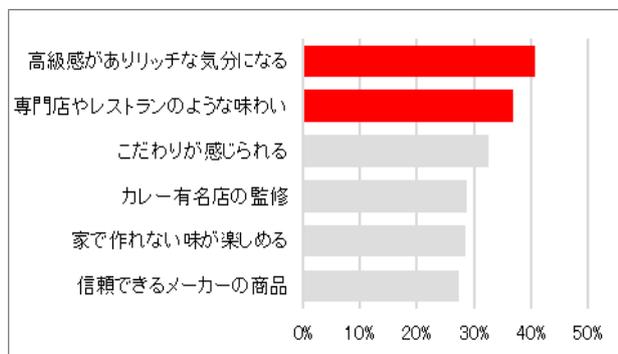
タイムでマリネした香り高いチキン(60g)、シェフのこだわりである「甘味(ソテードオニオン)」、「酸味(トマト、ヨーグルト)」、「旨味(チキン、野菜)」、「苦味(フライドオニオン)」をバランスよく調整した芳醇な味わいに、カルダモンの香りとグリーンペッパーの爽やかな辛さが楽しめます。

■商品化背景

・有名レストランシェフ監修商品へのニーズの高まり

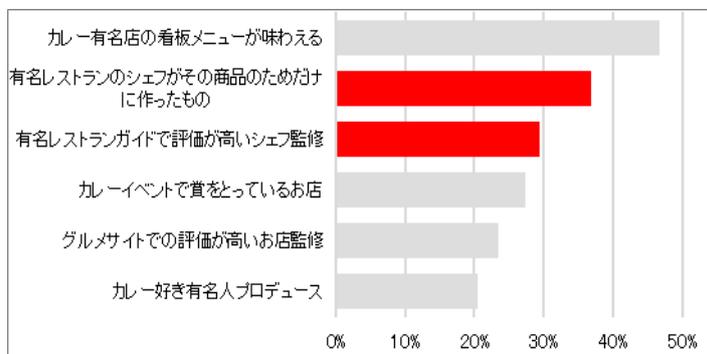
直近のレトルトカレー市場においては、お店の味の再現性を特徴とした「噂の名店シリーズ」や、グランプリ受賞の付加価値を特徴とした「神田カレーグランプリシリーズ」などの「ご当店」商品が市場をけん引しており、今後はさらなる付加価値である「シェフ監修」商品に期待が高まっています。

○レトルトカレー購入重視点(300円前後)



2021年 当社調べ (n=500)

○監修レトルトカレー購入重視点



2021年 当社調べ (n=500)

■監修 鳥羽 周作シェフについて



s i o 株式会社代表取締役 | シズる株式会社代表取締役

1978年生まれ、埼玉県出身。

Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、32歳で料理人の世界へ。

2018年、代々木上原にレストラン「s i o」をオープンし、オーナーシェフとしてミシュランガイド東京で3年連続星を獲得。

また、業態の異なる6つの飲食店(「s i o」「o/s i o」「純洋食とスイーツパーラー大箸」「ザ・ニューワールド」「崑つね」「Hotel's」)も運営。TV、書籍、YouTube、SNSなどでレシピを公開し、レストランの枠を超えて「おいしい」を届けている。モットーは『幸せの分母を増やす』。

■業務用新製品の発売について

本年 2 月末に事業所給食業態、中食業態限定の業務用製品として、「鳥羽周作シェフ監修欧風カレーソース」を新発売します。シェフが特別にふるまうカレーを多様なメニューで表現できる味わいとしております。

※2 月詳細リリース予定



有名レストランのシェフ監修による「お店でも食べることができないカレー」という付加価値でレトルトカレー市場に新たな可能性をご提案します。

●本件、お問い合わせ先●

<報道関係者様>

エスビー食品（株）広報・IR 室 TEL. 03-6810-9790

<一般のお客様>

エスビー食品（株）お客様相談センター フリーダイヤル：0120-120-671