

2022 年 1 月 19 日

“スパイスを味わう” 新たなおいしさ
バリ辛は“辛い旨い”をさらに追求

「ゴールデンカレーバリ辛」
2月7日 リフレッシュ
「ゴールデンカレーザ・スパイス 中辛」
2月7日 期間限定新発売



エスビー食品株式会社は、35 種のスパイスとハーブが香る「ゴールデンカレー」から、辛さと旨さを引き立てる唐辛子と焙煎スパイスの香りが調和した「ゴールデンカレーバリ辛」をリフレッシュし、焙煎ホールスパイスの豊かな食感と広がる香ばしさが味わえる「ゴールデンカレーザ・スパイス 中辛」を期間限定で新発売します。

■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）
ゴールデンカレーバリ辛	198g（5～6 皿分×2）	10×6	308 円
ゴールデンカレーザ・スパイス 中辛（期間限定）	160g（4 皿分×2）		

※期間限定品：2022 年 8 月末出荷終了予定

■商品の特徴

《ゴールデンカレーバリ辛》 リフレッシュ



・「辛い旨い」を更に追求

ギネスにも認定されたことのある激辛唐辛子「ブート・ジョロキア」と「キャロライナ・リーパー」に、旨みが凝縮された「燻製ハラペーニョ(※)」を新たにブレンド。「辛み」「香り」「旨み」が味わえる激辛カレー。

※燻製ハラペーニョ（チポートレイ）

完熟の実を燻すことで、豊かな薫香と旨みが凝縮されたハラペーニョ。

《ゴールデンカレーザ・スパイス 中辛》 新発売



・「スパイスを味わう」新たなおいしさ

2種の焙煎ホールスパイス「クミンシード」と「マスタードシード」、更に「粗挽きのブラックペッパー」をルウに練り込むことで、噛む度に豊かな香りが広がるカレー。

■商品化背景

ゴールデンカレーは、50代以上のメイン購入層の継続したトライアル獲得がブランドの伸長をけん引しています。一方、年齢が高まるにつれ即席カレーに対して「味わいのバリエーション不足」に対する不満も存在しているため、ゴールデンカレーブランドの新たな魅力の発信により新規ユーザーの市場誘引を図ります。

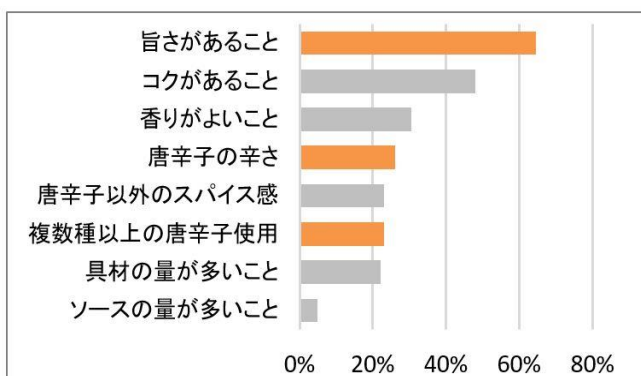
・激辛カレーの味へのニーズ

「辛さ」の中に「旨さ」がある味わいが求められています。

・スパイス感を味わえるカレーへのニーズ

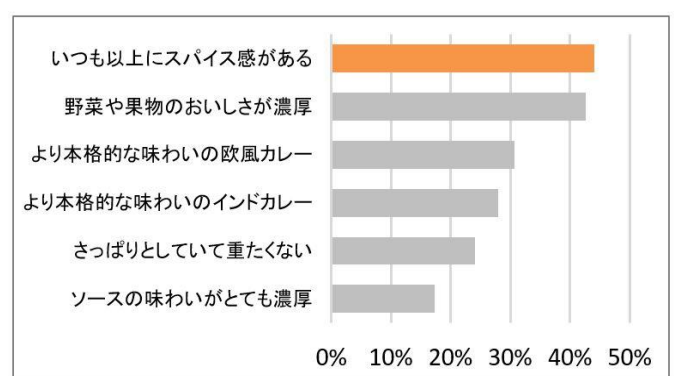
スパイスの豊かな香ばしさを付与したカレーに期待が高まっています。

○激辛カレーにおける魅力点



2021年当社調べ（n=288 辛いものの好きの方）

○試したいカレールウの味わい



2021年当社調べ（n=322 月1回以上カレーを作る50代以上の方）

■「ゴールデンカレー」ブランドサイト

「黄金の香り」のおいしさのヒミツなどその魅力をご紹介します。※2月7日更新予定

<https://www.sbfoods.co.jp/golden/>



35種のスパイスとハーブが香る「ゴールデンカレー」から、
お客様のカレーメニューの嗜好の変化を捉えた、「唐辛子」や「スパイス」の
味わいにこだわった商品をご提案することでカレー需要期の市場の活性化を図ります。

●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