

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

業務用
「鳥羽周作シェフ監修 欧風カレーソース 1kg」
2月28日 新発売



エスビー食品株式会社は、「有名レストランのシェフ監修」という新たな切り口の高付加価値カレーソース「鳥羽周作シェフ監修 欧風カレーソース 1kg」を新発売します。

■商品の概要

- ・出荷開始日 : 2022年2月28日
- ・お客様からの問合せ先 : 03-5970-6824
- ・商品仕様 :

品名	内容量	形態	荷姿
鳥羽周作シェフ監修 欧風カレーソース 1kg	1kg	袋	12

※販売先限定（詳細はお問い合わせください）

■商品の特徴

・シェフのこだわり

「甘味（ソテー・ド・オニオン、チャツネ）」、「酸味（赤ワイン）」、「旨味（フォン・ド・ボー、デミグラスソース）」、「苦味（カカオマス、コーヒー）」を合わせた重層的な味わいに、焙煎したカレー粉を使うことで奥深い香りとおコクを追求しました。

・多様なメニューへの活用

事業所給食業態・中食業態で展開される様々な具材、トッピングとの相性を考え、甘味や酸味をマイルドに仕上げました。

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です。



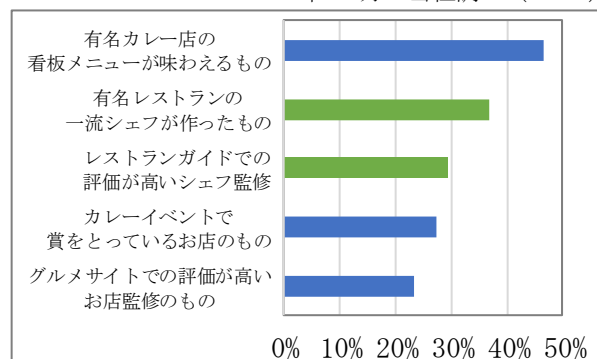
■商品化背景

・有名シェフ監修商品という新たな価値

「有名レストランシェフ監修」という価値は、商品購入時の強い魅力となります。喫食者に魅力的なシェフ監修商品を事業所給食業態・中食業態へ投入することで、「ここでもか食べられない味わい」という、新しい価値を訴求し、フェアメニューを盛り上げていきます。

○カレーの有名店や専門店監修商品の魅力点

2021年10月 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」「焔つね」「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』。

■家庭用製品の発売について



本年2月7日に「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」を新発売しました。

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。

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		



「有名レストランのシェフ監修」という付加価値のあるメニューの手軽な提供を「ストレート」「具材トッピング利用」などのフレキシブルな対応が可能なカレーソースで実現することで、事業所給食や量販中食市場の活性化を図ります。

●お問い合わせは、エスピー食品（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/>