

栗原はるみの「こだわり」と「ひと手間」を詰め込んだ一品
炒め玉ねぎの凝縮された甘味と、2種のブイヨンの旨みと香り

「栗原はるみ わたしのカレー 中辛」
8月15日 新発売



エスビー食品株式会社は、素材の自然な味わいを活かす料理家栗原はるみのカレー作りの工程を、パウダールウの技術により再現し、共同開発したカレールウ「栗原はるみ わたしのカレー 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8月15日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格（税別）
栗原はるみ わたしのカレー 中辛	107.8g（4皿分×2）	6×6	315円

■商品の特徴

・料理家栗原はるみと共同開発

豊富なカレーレシピを有する栗原はるみの「こだわり」と「ひと手間」を詰め込んだオリジナルのカレーを、香りと旨みが際立つパウダールウで作りました。

・S & B独自の特許技術「パウダールウ製法」

熱をかけるとおいしくなる素材でベースのルウを製造し、それを粗く裁断。その後、熱をかけない方がおいしい素材を加えながら、細かく裁断しパウダーにします。固形のルウに比べ、油脂や小麦粉の使用が控えめであるため、スパイスの香りや素材のコク、旨みが際立つ製法です。

▼パウダールウ総合サイト

<https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/powderroux/>



・特製の味わい

炒め玉ねぎの凝縮された甘味と、2種のブイヨンの旨みと香りを活かしました。トマトの酸味やバターのコクを付与し、隠し味に白ワインを加えた特製のカレーです。化学調味料無添加。

・アレンジレシピの提案

パウダールウの特徴を活かした栗原はるみおすすめのレシピを、商品パッケージとブランドサイトでご紹介します。

▼栗原はるみ わたしのカレーブランドサイト (8月15日公開予定)

<https://www.sbfoods.co.jp/kurihara/curry/>



<きのこのドライカレー>



<カレーうどん>

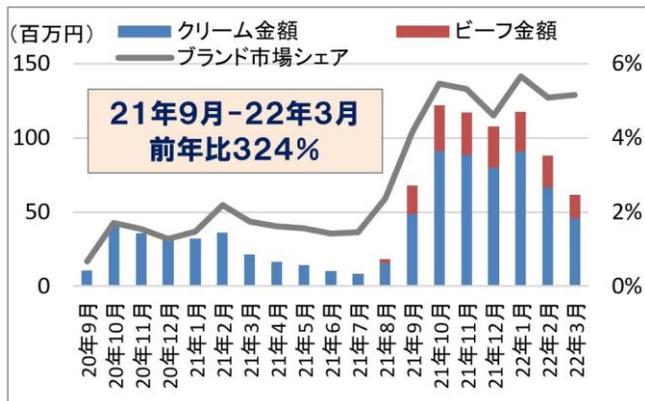
■商品化背景

・「栗原はるみのシチュー」、パウダールウに対する支持の拡大

同シリーズとして、2020年9月に「クリームシチュー」、2021年8月に「ビーフシチュー」を発売し、栗原はるみの世界観の訴求がファン層を中心に購買につながっています。

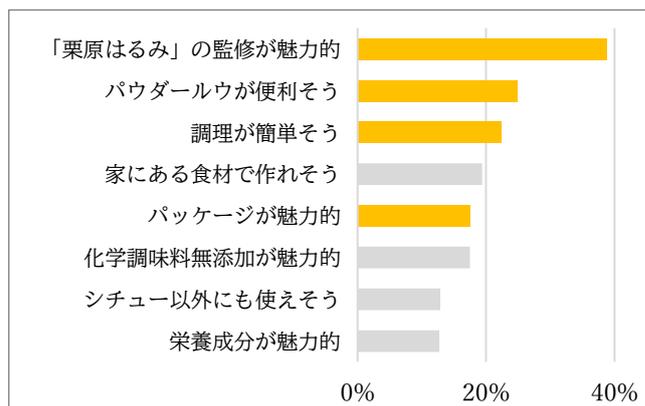
また、当社独自の特許技術である「パウダールウ製法」で、溶けやすく、短時間で本格的な香りと味わいのメニューが完成することへの好評もいただいています。

○「栗原はるみのシチュー」推計販売金額・シェア推移



インテージ SRI+ シチュー市場 2020年9月～2022年3月
推計販売金額・金額シェア

○栗原はるみのシチュー購入動機



2022年当社調べ（栗原はるみのシチュー購入者 n=800）

■栗原はるみシリーズラインアップ

パウダールウ製法により、栗原はるみの手間ひまかけた手作りのおいしさを表現しています。



左から「クリームシチュー」「ビーフシチュー」「ホワイトソース (※)」「デミグラスソース (※)」

※8月15日発売の新製品

▼栗原はるみシリーズ総合サイト（8月15日更新予定）

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



料理家栗原はるみならではの安心感や特別感で差別化されたカレールウの発売により
購入率が高い世代の需要を喚起し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