

《エスビー食品 創業100周年記念商品》
日本のカレー粉のスタンダード“赤缶カレー粉”がスティックタイプで登場

「カレー粉スティック」

2月6日 新発売

エスビー食品株式会社は、創業100年を記念する商品として、70年以上の歴史と伝統を誇る“赤缶カレー粉”をスティックタイプにした「カレー粉スティック」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 : 2023年2月6日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
カレー粉スティック	10g (2g×5本)	10×6	200円

■商品の特徴

・多様なアレンジができるスティックタイプ

「赤缶」の呼び名で親しまれてきた“赤缶カレー粉”のスティックタイプです。1本あたり、使い切りやすいサイズの小さじ1杯分(2g)。三十数種類のスパイス&ハーブを絶妙なバランスで調合し、こだわりの製法で仕上げました。個包装のため、いつでも開けたての香りをお楽しみいただけます。

炒め物や和え物、かけるだけ、料理の下味など、スティックタイプの利点を生かし、多様なメニューにお使いいただけます。

※袋から中身を出しやすくするために、でん粉から作られたデキストリンを少量使用しています。



<肉野菜炒め>



<チキンソテー>



<魚のカレーソテー>

「赤缶カレー粉」について



1923年、エスビー食品の創業者・山崎峯次郎は日本で初めて国産カレー粉の製造に成功。そして、戦中～戦後の原料不足を乗り越え、創業以来培ってきたノウハウの集大成として1950年に発売したのが「赤缶カレー粉」です。三十数種類のスパイスを絶妙な比率でブレンドし、創業時に確立した焙煎、熟成などの秘伝の製法をベースに製造しています。いまやカレー粉市場売上No.1*を誇る、日本のカレー粉のスタンダードとなりました。

・「赤缶カレー粉」ブランドサイト：<https://www.sbfoods.co.jp/akakan/>

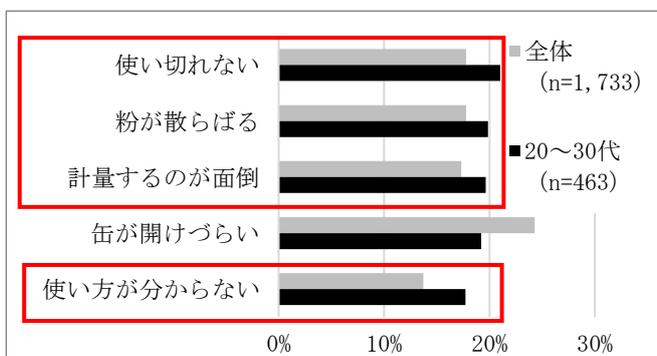
※インテージ SRI+ その他(粉体)、カレー粉市場 推計販売金額(2017年4月～2022年3月)

■商品化背景

・カレー粉の更なる喫食機会の拡大

カレー粉のヘビーユーザーは拡大傾向にあります。「使い切れる容量」「扱いやすさ」等、新たな付加価値のある商品を提案することで、カレー粉の使い勝手に対する不満を解消するとともに、若年層を中心としたトライアルユーザーを獲得し、さらなるカレー粉市場の活性化が期待できます。

○カレー粉に対する不満点 上位5項目



当社調べ 2022年

■創業 100 周年記念商品について

「カレー粉スティック」と同時発売となる、もう一つの記念商品をご紹介します。



- ・商品名：「S & B 赤缶カレーパウダールウ 中辛」
- ・内容量：152g（2皿分×4）
- ・希望小売価格（税別）：368円

パウダールウだからこそ実現できる、「赤缶カレー粉」の香りを最大限に活かした香り立ちと、軽やかながらも奥深くスパイシーな味わいが楽しめるカレーです。

「オーソドックスながら、新しい」、日本の“新スタンダードカレー”を表現しました。

- ・創業 100 周年記念サイト：<https://www.sbfoods.co.jp/100th/>



“利便性”と“使い切りの安心感”を兼ね備えたスティックタイプのカレー粉を発売することで、カレー粉市場の拡大を目指すとともに、100周年イヤーを盛り上げます。