

《エスビー食品 創業100周年記念商品》
 伝統の“赤缶カレー粉”と新技術“パウダールウ”の融合。
 日本の“新スタンダードカレー”が誕生！

「S&B 赤缶カレーパウダールウ 中辛」

2月6日 新発売

エスビー食品株式会社は、創業100周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”と、新技術“パウダールウ”を掛け合わせた「S&B 赤缶カレーパウダールウ 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 : 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)
S & B 赤缶カレーパウダールウ 中辛	152g (2皿分×4)	6×4	368円

■商品の特長

「赤缶カレー粉」と「国産素材」が織りなす、日本の“新スタンダードカレー”。

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。

① 厳選された国産素材を使用

エスビー食品の象徴である「赤缶カレー粉」を中心に、旨みや甘みなどの味わいを構成する主原料は、厳選した国産牛の出汁と国産炒め玉ねぎなど「国産素材」にこだわってブレンド。甘味料・香料を使わずに、「赤缶カレー粉」のまとまりのあるスパイシーな香りを存分に活かしました。

② 「おいしさ」と「利便性」を兼ね備えたパウダールウ製法

エスビー食品独自の特許技術「パウダールウ製法」は、熱をかけるとおいしくなる素材と、熱をかけない方がおいしい素材に分けて、手間ひまかけて2段階で仕込むことが特徴です。

「S&B 赤缶カレーパウダールウ」では、「赤缶カレー粉」を後から混合することで、熱ダメージを抑え、「赤缶カレー粉」の香りを最大限に引き出しました。

固形ルウと比べて油脂配合比率が低く、小麦粉不使用のため、深みがありながらも軽やかな味わいを表現。サッと溶けやすく、ダマになりにくい点もパウダールウの魅力です。革新的なパウダールウの技術が成せるおいしさと使いやすさが詰まっています。



③ 2皿分から調理が可能

2皿分から小鍋で調理ができる小分けタイプとなっており、ご家庭の人数や必要な喫食人数にフィットし、使いたい分だけ使用することができます。

④ リバーシブルパッケージを採用

売場状況に応じて縦置き・横置きが選択できるリバーシブルパッケージを採用。赤缶カレー粉のイメージカラーを基調に、堂々とした王道感のあるデザインで売場を華やかに演出します。

▼「S&B 赤缶カレーパウダールウ」ブランドサイト：

<https://www.sbfoods.co.jp/akakan-roux/> (2月6日公開予定)



「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

・低迷する即席市場におけるパウダールウの必要性

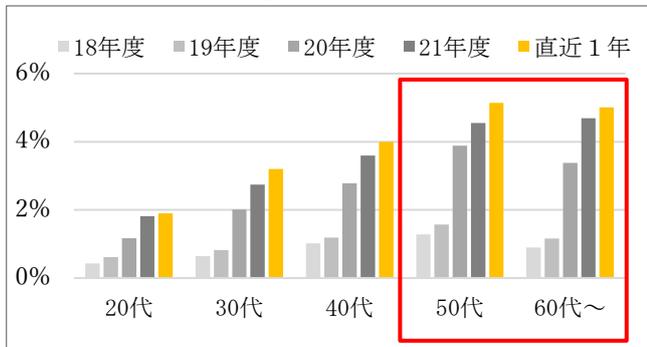
固形ルウが中心の即席市場は飽和状態であり、世帯数の変化や消費者ニーズの多様化の影響を受け、中長期的には縮小傾向にあります。

パウダールウは、固形ルウでは充足しきれない「おいしさ」「利便性」「健康」といった新しい付加価値がお客様に受け入れられ、成熟・シニア世帯を中心に支持が拡大しています。低迷する即席市場の活性化には、パウダールウの育成が不可欠です。

・ターゲット世帯と親和性の高い「赤缶カレー粉」

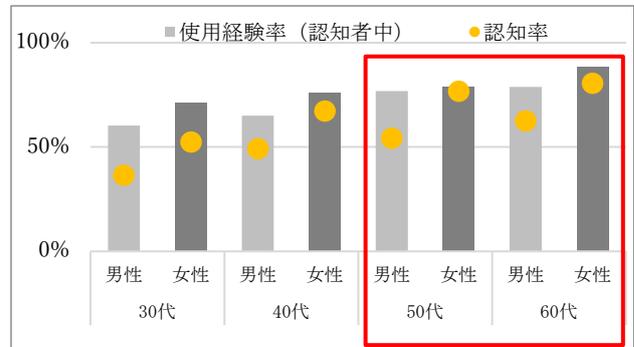
パウダールウのメイン購入層である50代以上の世帯において、「赤缶カレー粉」は高い認知率と使用経験率を誇っています。長年に渡り愛され続ける「赤缶カレー粉」とのコラボレーション商品として、新しいスタンダードとなるカレーを提案することで、市場の活性化へ繋がります。

○「パウダールウ※」購入率推移



インテージ SCI (※本挽き・栗原はるみ・ドライキーマ計)

○「赤缶カレー粉」の認知・経験率



2022年当社調べ (n=1,350)

■創業 100 周年記念商品について

「S&B 赤缶カレーパウダールウ」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：「カレー粉スティック」

■内容量：10g (2g×5本)

■希望小売価格 (税別)：200円

多様なアレンジができるスティックタイプの「赤缶カレー粉」です。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。

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



ターゲット世帯のニーズにマッチするおいしさと使いやすさを提供することで、低迷する即席カレー市場全体の底上げを図り、100周年イヤーを盛り上げます。