

ディナーカレー誕生50周年
フォン・ド・ボーのコクとスパイスの余韻

「フォン・ド・ボー ディナーカレー（甘口・中辛・辛口）」
「フォン・ド・ボー ディナーシチュー（クリーム・ビーフ）」
「フォン・ド・ボー ディナーハッシュドビーフ」
「プレミアムフォン・ド・ボー ディナーカレー 中辛」
2月6日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、フォン・ド・ボーによる深いコクと重厚感のある旨みが特徴の、ブランド誕生50周年を迎える S&B 最高級ルウ「フォン・ド・ボー ディナーカレー」、「フォン・ド・ボー ディナーシチュー」、「フォン・ド・ボー ディナーハッシュドビーフ」、「プレミアムフォン・ド・ボー ディナーカレー 中辛」全10品をリフレッシュします。

■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 : 最終頁に記載

■商品の特徴

・「フォン・ド・ボー」のおいしさにこだわり続ける最高級の味わい

フランス料理に欠かせない「フォン・ド・ボー」にこだわり、深いコクと重厚感のある旨みを表現。高級感あふれる味わいを家庭で再現できる贅沢な一品です。

※「フォン・ド・ボー」とは

フランス料理で、煮込み料理やソースをつくる時のベースとなるだし汁「フォン」の一種。焼いた仔牛の骨やすね肉に、炒めた香味野菜を加えて、水から煮てつくります。ゼラチン質を多く含み、肉と骨の旨みが強く出た、深い味わいがあり、肉料理のソースのベースとして、よく用いられます。

・リフレッシュポイント ※ディナーカレー（シチュー、ハッシュドビーフはパッケージ変更のみ。）

フォン・ド・ボー：ビーフの風味と香ばしさを高め、重厚なおいしさを追求しました。

ソテー・ド・オニオン：焦がしたオニオンを追加することで、旨みに加え苦みやコクを強化しました。

バター：フランス産バターから、国産バターへ変更しました。

スパイス：カレー粉を増量し、余韻の香り立ちを強化しました。

《甘口（大人の甘口）》

甘い香りが特徴のスパイス（クローブ、シナモン、ナツメグ）で仕立てた、大人も満足する余韻を感じる甘口です。

《中辛、辛口》

フォン・ド・ボーをベースとした重厚感のある味わいの設計はそのままに、ビーフやソテー・ド・オニオンの旨みを引き立て、隠し味にトマトの酸味、マッシュルームのコクを加えました。欧風カレーらしい奥深く複雑味のあるおいしさを表現しています。

《クリームシチュー》

フォン・ド・ボーにチキンブイオンを掛け合わせた、コク深い味わい。ソテー・ド・オニオンの深い甘みに、タラゴンの香りがアクセントの上質なシチューです。

《ビーフシチュー》

フォン・ド・ボー、ソテー・ド・オニオン、バターの特徴を活かし、ビーフの旨みを引き立てるクローブ、ナツメグ等のスパイスの余韻を感じるビーフシチューです。

《ハッシュドビーフ》

フォン・ド・ボーをベースに、ソテー・ド・オニオンやトマトの甘み、オールスパイス等のスパイスの香りが絶妙にマッチした濃厚なハッシュドビーフです。

《プレミアムフォン・ド・ボー ディナーカレー 中辛》

圧倒的な深みと重厚感のあるおいしさを表現する「固形ルウ+ペースト」のツイン仕様。

国産ソテー・ド・オニオンの旨みと北海道産バターの香りに、国産ジュ・ド・ブフ※、ボルドー産赤ワインでアクセントを加えた重厚なソース（固形ルウ）。別添の国産フォン・ド・ボーペーストで表現する圧倒的なビーフの存在感は、まさにプレミアムなおいしさ。上質素材を贅沢に使用した、美食を知る大人のためのディナーカレーです。

※ジュ・ド・ブフ

牛肉を焼いたときに出る肉汁をベースに、ブイオン、香味野菜を加えて煮込んだソースの素で、牛肉の強い味わいが特徴です。

■ディナーブランド誕生 50 周年



1973 年、日本初の本格派欧風カレールウとして誕生。フランス料理で最高の味のベースとされる「フォン・ド・ボー」を味わいの中心とし、ホテルやレストランでしか食べることができなかった欧風カレーを自宅で楽しめる商品として新たなニーズを喚起しました。

1973 年



発売

1984 年



2000 年



2010 年



2019 年



2023 年



50 周年

▼ディナーカレーブランドサイト (2月6日更新予定)

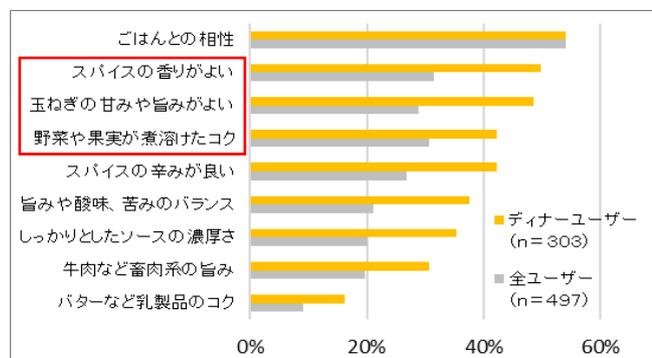
<https://www.sbfoods.co.jp/dinner/>

■商品化背景

・欧風カレーの味わいへの期待《ディナーカレー》

濃厚ながらもスパイスの香り高さや、野菜などのコクや旨みに対する意向が高まっています。

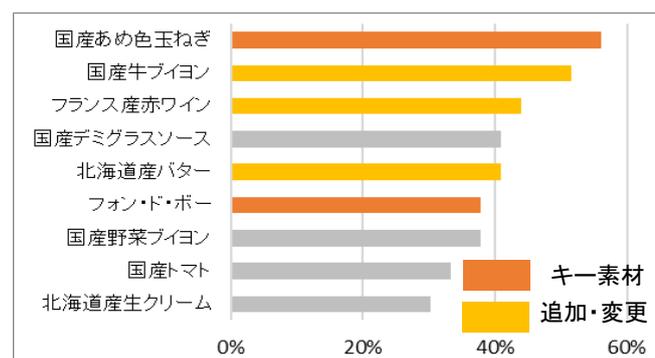
○欧風カレーの味わいに対する嗜好 2022年 当社調べ



・特別感のあるおいしさへの期待《プレミアムディナーカレー》

高質な素材を使用した、特別感のある欧風カレーの味わいが期待されています。

○欧風カレーに使用し高級感を感じる素材 2022年当社調べ (n=396)



■ディナーカレープロモーション

今後、ディナーカレーの世界観を伝えるプロモーションを実施予定。(2023年4月以降)
キャンペーンも連動し、ディナーカレーの魅力を広く訴求していきます。



ブランド誕生50周年を機会にトライアルの創出とお客様満足の
さらなる向上を図ることで、高価格帯即席ルウを活性化し、市場全体の底上げに繋がります。

・商品仕様

| 品名 | 内容量 | 荷姿 | 希望小売価格(税別) |
|--------------------------|-----------------|-------|------------|
| フォン・ド・ボー ディナーカレー97g 甘口 | 97g (5皿分) | 10×10 | 339円 |
| フォン・ド・ボー ディナーカレー97g 中辛 | | | |
| フォン・ド・ボー ディナーカレー97g 辛口 | | | |
| フォン・ド・ボー ディナーカレー194g 甘口 | 194g (5皿分×2) | 10×4 | 451円 |
| フォン・ド・ボー ディナーカレー194g 中辛 | | | |
| フォン・ド・ボー ディナーカレー194g 辛口 | | | |
| プレミアムフォン・ド・ボー ディナーカレー 中辛 | 100g (5皿分) | 8×10 | |
| フォン・ド・ボー ディナークリームシチュー | 97g (5皿分) | 10×10 | 339円 |
| フォン・ド・ボー ディナービーフシチュー | | | |
| フォン・ド・ボー ディナーハッシュドビーフ | | | |