

ディナーカレー誕生50周年
コク深い贅沢なおいしさが手軽に味わえる

「フォン・ド・ボー ディナーカレー レトルト (甘口・中辛・辛口)」
「フォン・ド・ボー ディナーハッシュドビーフ レトルト」
「ディナービーフカレー 200g缶 中辛」
2月6日 リフレッシュ
「ディナーカレー エクストラビーフ 中辛」
2月6日 新発売



エスビー食品株式会社は、誕生50周年を迎えたディナーブランドより、「フォン・ド・ボー ディナーカレー レトルト (甘口・中辛・辛口)」、「フォン・ド・ボー ディナーハッシュドビーフ レトルト」、「ディナービーフカレー 200g缶 中辛」をリフレッシュし、「ディナーカレー エクストラビーフ 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)
フォン・ド・ボー ディナーカレー レトルト 甘口	200g	5×6	318円
フォン・ド・ボー ディナーカレー レトルト 中辛			
フォン・ド・ボー ディナーカレー レトルト 辛口			
フォン・ド・ボー ディナーハッシュドビーフ レトルト			
ディナーカレー エクストラビーフ 中辛		6×2	470円
ディナービーフカレー 200g缶 中辛	450円		

■商品の特徴

《ディナーカレー エクストラビーフ 中辛》 新発売

赤ワインと煮込んだ、やわらかで旨みたっぷりの国産牛肉をたっぷり 50g 使用（仕込み時）した贅沢なカレー。濃厚なフォン・ド・ボーのコクとマッシュルームの旨みで牛肉のおいしさを引き立てました。



・リフレッシュポイント

フォン・ド・ボー：カレーは使用量 10%UP、ハッシュドビーフは長時間煮込むことで厚みを強化しました。

バター：上品な風味の国産バターへ変更しました。

ソース：なめらかでツヤのあるソースに改良しました。

利便性の向上：レンジ調理対応パウチに変更しました。

《甘口（大人の甘口）》

シナモン、ナツメグによる重層的な甘い香りと、深みを強めるクローブの香りを加え、フルーツの自然な甘みによって奥深い味わいとしました。

《中辛》

フォン・ド・ボーの魅力を追求め、繰り返し食べたくなる濃厚で深みのある味わいを強化しました。

《辛口》

赤唐辛子・ブラックペッパーのシャープな辛味を際立たせ、ソースに厚みを付与。辛口のイメージに合う力強さを表現しました。

《ハッシュドビーフ》

ディナーシリーズの最大の特徴であるフォン・ド・ボーの厚みを上げ、きのこの旨味が詰まったデュクセルソースと、隠し味の香辛料でコク深さと重厚感を強化しました。

《ディナービーフカレー 200g 缶 中辛》

具材には国産黒毛和牛を使用し、赤ワインで調理することで、やわらかな食感に仕上げました。また、じっくりと煮込むことでソースに牛の脂の甘みとコクが溶け出し、具材のおいしさを存分に活かした味わいとなっています。贈答品にもふさわしい高級感を演出しています。

■ディナーブランド誕生 50 周年



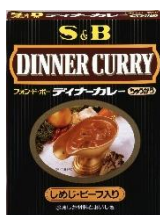
1973 年、日本初の本格派欧風カレールウとして誕生。フランス料理で最高の味のベースとされる「フォン・ド・ボー」を味わいの中心とし、ホテルやレストランでしか食べることができなかった欧風カレーを自宅で楽しめる商品として新たなニーズを喚起しました。1982 年にはレトルトタイプが発売となりました。

ルウ発売

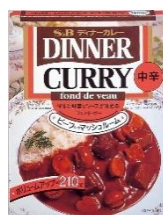


1973 年

レトルト発売



1982 年



1992 年



2002 年



2010 年



2023 年

▼ディナーカレーブランドサイト（2月6日更新予定）

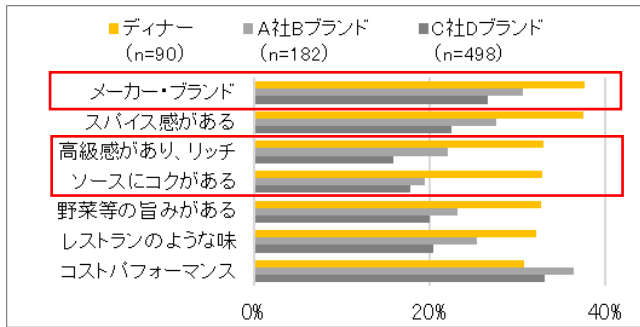
<https://www.sbfoods.co.jp/dinner/>

■商品化背景

・既存ユーザーの満足度向上《ディナーカレーレトルト、ディナーハッシュドビーフレトルト》

ディナーカレーの購入者においては、欧風カレーに高級感とコクを求める傾向があります。

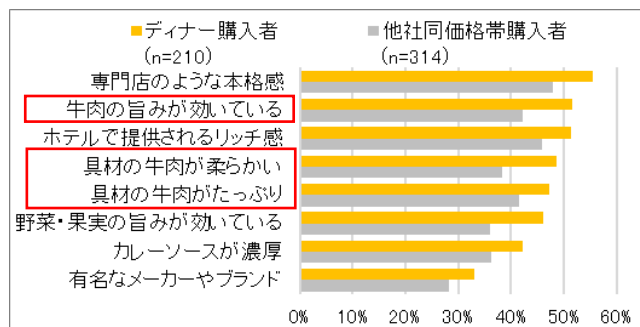
○欧風レトルトカレーブランド購入時の重視点 2022年 当社調べ



・新たな付加価値商品への期待《ディナーカレー エクストラビーフ》

ディナーカレーの購入者においては、牛肉の旨みや柔らかさに加え、使用量についても期待が高い傾向にあります。

○高価格（400円程度）レトルト欧風カレーに期待する価値 2022年 当社調べ



■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、利便性の向上や味種の特徴を活かすりフレッシュと、ディナーブランドならではの「牛肉のおいしさ」を表現した高付加価値商品の発売によりお客様の満足度の向上に繋がります。