

3種のたまねぎの甘みと旨み アレンジ自在な味わい深いソース

「あじわいカレー（甘口・中辛・辛口・大辛）」
「あじわいハヤシ」
2月6日 新発売



エスビー食品株式会社は、3種類のたまねぎを中心とした味わい深いソースが特徴の「あじわいカレー（甘口・中辛・辛口・大辛）」、「あじわいハヤシ」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）
あじわいカレー 甘口	170g	6×6	143円
あじわいカレー 中辛			
あじわいカレー 辛口			
あじわいカレー 大辛			
あじわいハヤシ	150g		

■商品の特徴

・加工方法の異なる3種類のたまねぎを使用

3種類のたまねぎを使い分けることで、味わい深いソースに仕上げました。

ローストオニオン：ほのかな苦みとコク

ソテードオニオン：飴色に炒めた旨みと甘み

フライドオニオン：丁寧に仕上げた香ばしさ

《甘口、中辛、辛口、大辛》

たまねぎの旨みや甘み、香ばしさを中心に、隠し味として焦がしバターや当社独自のウスターソースを使用しコクをプラス。クミン、コリアンダーでスパイス感を出した「ソースのあじわいを楽しむビーフカレー」です。

《ハヤシ》

たまねぎの旨みや甘み、香ばしさに加え、完熟トマトの爽やかな酸味をプラス。焦がしバターやウスターソースでコクを付与し、ブラックペッパーやセロリーシードで風味を出した「ソースのあじわいを楽しむビーフハヤシ」です。

・アレンジレシピ

バランスの取れた味わいで、さまざまなメニューのソースベースとしても活用いただけます。パッケージ裏面にアレンジレシピを掲載し、幅広い利用を促進します。



カレートースト



キーマカレー



焼きカレー



カレーパスタ



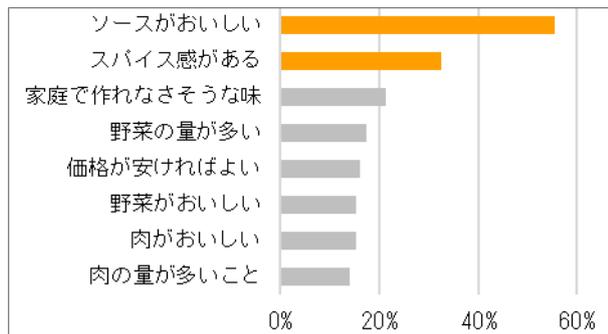
オムハヤシ

■商品化背景

・低価格レトルトへのニーズに応える価値を提供

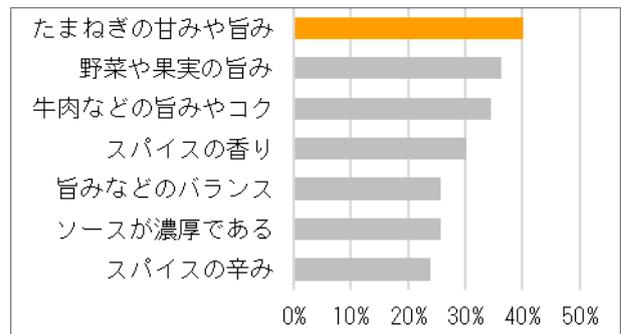
「ソースのおいしさ」へのニーズに対し、「たまねぎの甘みや旨み」を特徴としたソースを提案します。

○「低価格1P」レトルトカレーの品質重視点



2022年 当社調べ (n=440)

○「低価格1P」レトルトカレーに求める味わい



2022年 当社調べ (n=500)

ソースのおいしさにこだわり、簡単なアレンジも可能なレトルトカレー・ハヤシの提案により、低価格商品に対するニーズに応え、カテゴリーの活性化を図ります。