

発売10周年の名店レトルトシリーズ
カレー専門店の激戦区「福岡」「東京」の名店の味を追加

噂の名店

「香味スパイスカレー お店の中辛」

「骨付きチキンカレー 鮮烈な辛口」

2月6日 新発売

既存9品 2月6日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、名店の味わいが手軽に楽しめるレトルトカレー「噂の名店」シリーズから、「香味スパイスカレー お店の中辛」「骨付きチキンカレー 鮮烈な辛口」を新発売し、既存の9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

■商品の特微

《噂の名店 香味スパイスカレー お店の中辛》 新発売

マンゴーやヨーグルトの甘みや酸味、鶏の旨みと赤ワインで深みのあるソースに仕上げました。最後にかける特製スパイスの香りが食欲をそそり、味の多重奏が楽しめます。

・監修店「Curry&Café Afterglow」(福岡県)について

「スパイスの魔術師」とも評される店主の絶妙なスパイス使いは、カレー有識者をも魅了しています。

《噂の名店 骨付きチキンカレー 鮮烈な辛口》 新発売

赤唐辛子を中心とした秘伝のスパイス使いで引き立つ鮮烈な辛さと、しっかりとした旨みやコクが感じられる老舗ならではの深みのある味わいです。ごろっとした骨付きチキン(手羽元)を使用し、創業当時の看板メニューを表現しました。

・監修店「アジャンタ」(東京都)について

日本における南インド家庭料理の草分け的存在で、有名カレー店の店主も数多く輩出しています。

《噂の名店 大阪スパイスキーマカレー お店の中辛》 味わいリフレッシュ

トッピングのカルダモンを13%アップし、カレーソースをかける前にご飯に先がけすることで、店主こだわりのスパイス感や香り立ちをさらに強化しました。

・監修店「Columbia8」(大阪府)について

2008年に開店。「大阪スパイスカレー」の新境地を開いたパイオニア的存在です。

看板メニューの「キーマカレー」は、30種類以上のスパイスを緻密にブレンドして使用し、立体的なスパイスの香りと、食べるごとに変化する風味は唯一無二の存在です。

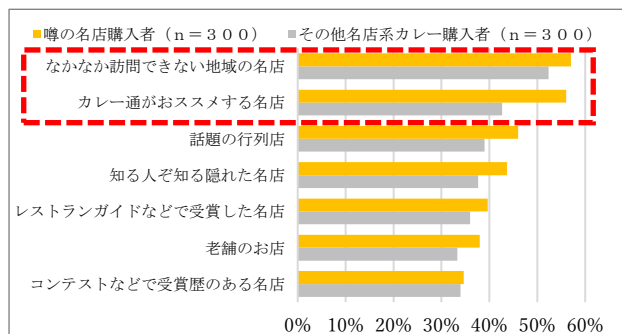
※上記以外の既存品8品についてはパッケージリフレッシュのみ。

■商品化背景

・有名店監修レトルトカレーに求める魅力

お店の味が忠実に再現されていることだけでなく、「なかなか訪問できない地域の名店」や「カレー通がおすすめる名店」は魅力度が高くなっています。

○「有名店監修レトルトカレー」魅力点



2022年 当社調べ

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
噂の名店 欧風ビーフカレー お店の中辛	200g	5×6	330 円
噂の名店 バターチキンカレー お店の中辛			
噂の名店 湘南ドライカレー お店の中辛	150g		
噂の名店 大阪あまからビーフカレー 鮮烈な辛口	180g		
噂の名店 大阪スパイスキーマカレー お店の中辛	208.8g		
噂の名店 南インド風チキンカレー お店の中辛	180g		
噂の名店 濃厚チキンマサラカレー お店の中辛			
噂の名店 香味スパイスカレー お店の中辛	180.8g		
噂の名店 骨付きチキンカレー 鮮烈な辛口	180g		
噂の名店 浅草ハヤシビーフ			
噂の名店 特製ビーフシチュー	210g	399 円	



魅力ある新規店舗・メニューの追加と、既存品のブラッシュアップで
「噂の名店」のブランド力の強化を図り、さらなる市場の活性化に貢献します。