

2023年5月10日

News Release

&100
To the next 100 years

その、スパイス&ハーブ

S&B

エスビー食品株式会社

夏だけの特別な「バリ辛」カレー
厳選唐辛子ブレンドで“辛いが旨い”

「ゴールデンカレーレトルト バリ辛」

5月22日 新発売



エスビー食品株式会社は、35種のスパイスとハーブ、7種類の厳選した唐辛子の辛さが楽しめる「ゴールデンカレーレトルト バリ辛」をリフレッシュし、本年も夏季限定で発売します。

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2023年5月22日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格（税別）
ゴールデンカレーレトルト バリ辛	200g	5×6	252円

※2023年8月末出荷終了予定

■商品の特徴

“辛い旨い”をコンセプトとし、厳選した唐辛子とあら挽きブラックペッパーの鮮烈な辛みに、「ゴールデンカレー」ならではの35種のスパイスとハーブが織りなす豊かな香り立ちを付与した、キレと香りを楽しめるカレーです。

今年で発売9年目を迎え、今まで支えてくださったファンの方々、そして、新たにお試しいただくお客様に対して、コンセプト“辛い旨い”や、食欲をそそる大きなシズルをしっかりとお伝えするパッケージデザインにリフレッシュしました。

・唐辛子

産地や加工の工程が異なる7種の唐辛子（ブート・ジョロキア、ハバネロ、ハラペーニョ、キャロライナ・リーパー、天鷹種、益都種、韓国産）を厳選して使用した、辛さの中に旨みを感じる絶妙なブレンドです。

・カレーソース

スパイスの焙煎感と牛の旨みによる、メリハリのある味わいです。唐辛子のおいしさが引き立つ奥深い味わいのカレーソースです。

・具材

クミンと一緒に煮込むことでカレーらしい風味を引き立てた牛肉と、ごろっとしたじゃがいも、にんじんが入っています。

■「ゴールデンカレー バリ辛」カレールウのご紹介

3種の唐辛子と焙煎スパイスが調和した「ゴールデンカレー バリ辛」カレールウは、通年で販売しています。

鮮烈な辛さの唐辛子「ブート・ジョロキア」「キャロライナ・リーパー」に、燻製香と旨みが豊かな「燻製ハラペーニョ」をブレンドしました。「辛み」「香り」「旨み」が味わえる激辛カレーです。



■「ゴールデンカレー」ブランドサイト

「黄金の香り」のおいしさのヒミツや、オリジナルレシピなどをご紹介します。

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



激辛カレー市場をけん引する商品のリフレッシュにより、
レトルトカレーの最需要期である夏の食卓を盛り上げます。