

栗原はるみの手作りの味わいを再現
 素材本来のおいしさが楽しめるパウダールウシリーズ

「栗原はるみ わたしのカレー 中辛」
 「栗原はるみのクリームシチュー」
 「栗原はるみのビーフシチュー」
 8月14日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、料理家・栗原はるみと共同開発し、手作りのおいしさや素材の自然な味わいをパウダールウ製法により再現したカレールウ「栗原はるみ わたしのカレー 中辛」とシチューールウ「栗原はるみのクリームシチュー」「栗原はるみのビーフシチュー」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8月14日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格（税別）
栗原はるみ わたしのカレー 中辛	107.8g (4皿分×2)	6×6	358円
栗原はるみのクリームシチュー	108g (4皿分×2)		
栗原はるみのビーフシチュー	109g (4皿分×2)		

■商品の特徴

・料理家 栗原はるみと共同開発

栗原はるみが作り続ける、素材本来の味わいを大切にしたカレー・シチューをパウダールウで再現しました。添加物としての調味料不使用です。



・エスビー食品独自の特許技術「パウダールウ製法」

熱をかけるとおいしくなる素材でベースのルウを製造し、それを粗く裁断。その後、熱をかけない方がおいしい素材を加えながら、細かく裁断しパウダーにします。固形のルウに比べ、油脂や小麦粉の使用が控えめのため、スパイスの香りや素材のコク、旨みが際立つ製法です。

また、パウダールウは溶けやすく、固形ルウと比較して油脂が少ない※ため洗い物がしやすいなど、利便性にも優れています。

※当社ゴールドンカレールウ・濃いシチュー1皿分との比較

▼パウダールウ総合サイト <https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/powderroux/>



《わたしのカレー》

炒め玉ねぎの凝縮された甘みと、ビーフとチキンの特製ブイヨンの旨みを活かしました。トマトの酸味やバターのコクを加えた、家庭的ながらこだわりの詰まったカレーです。

《クリームシチュー》

特製のチキンブイヨンの深い旨みをしっかりと活かし、国産バターや生クリームのコク、ローレルやセロリーシードの爽やかな香りを添えた、バランスの良いクリームシチューです。

《ビーフシチュー》 味わいリフレッシュ

小麦粉とバターのコクがあるブラウンソースと、2種のビーフブイヨンの旨みが豊かなビーフシチューです。ビーフや香味野菜の厚みを引き上げ、より家族皆で楽しめる味わいへブラッシュアップしました。

※「わたしのカレー」「クリームシチュー」はパッケージリフレッシュのみ。

・アレンジレシピの提案

家庭にある食材を使いながらも新しい味わいが楽しめる、栗原はるみおすすめのアレンジレシピを、商品パッケージとブランドサイトでご紹介します。



＜にんじんとマッシュルーム
のカレーパスタ＞



＜白菜のクリームグラタン＞



＜簡単ビーフシチューソース
のトースター焼き＞

▼栗原はるみ わたしのカレー ブランドサイト (8月14日更新予定)

<https://www.sbfoods.co.jp/kurihara/curry/>

▼栗原はるみのシチュー ブランドサイト (8月14日更新予定)

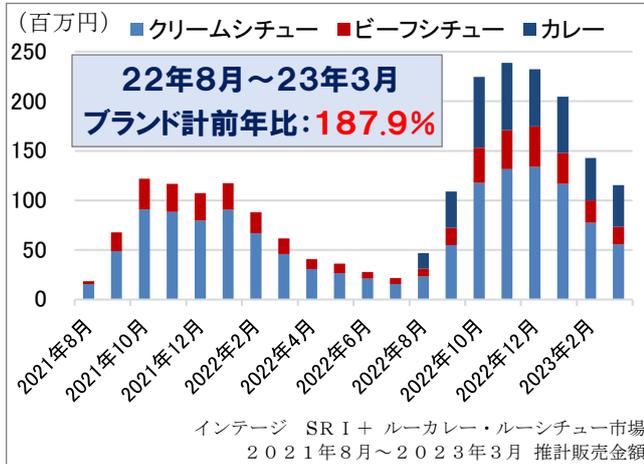
<https://www.sbfoods.co.jp/kurihara/stew/>

■商品化背景

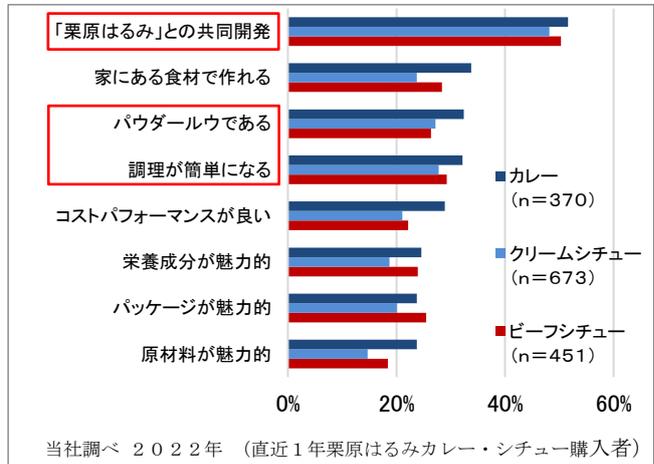
・「栗原はるみ わたしのカレー」「栗原はるみのシチュー」に対する支持の拡大

栗原はるみとの共同開発である点や、パウダールウの簡便性が評価され、「わたしのカレー」を発売した昨年度はシチューも含めて大きく販売実績が伸長しました。

○栗原はるみブランド市場推計販売金額推移



○栗原はるみブランド購入者の商品魅力点



■「栗原さんちのおいしいごはん」その他のラインアップ

《ホワイトソース》

《デミグラスソース》

用途に合わせて使いたいときに必要な分だけ使える、便利なパウダールウタイプです。



▼「栗原さんちのおいしいごはん」ブランドサイト（8月14日更新予定）

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

栗原はるみならではのこだわりや世界観を表現したパッケージと、
ビーフシチューの味わいのブラッシュアップにより、
好調なシリーズの魅力を一層高め、お客様満足度の向上を図ります。