

JAPANESE CURRYの名店とカルチャーが渋谷に集結！

エスビー食品は「JAPANESE CURRY FESTIVAL 2023」  
を応援します！



そに、スパイス&ハーブ

S&B

エスビー食品株式会社は、カレープロモーションの一環として、「JAPANESE CURRY FESTIVAL 2023」への協賛を実施します。

当イベントでは、渋谷のカレーの名店による限定メニューの提供や、全国各地のカレーの名店の渋谷での期間限定営業が行われます。さらに期間中、各所でカレーの多様性やカルチャーを表現する企画が展開され、JAPANESE CURRYを満喫できる内容となっています。

今回、当社は最終日に開催されるイベントに協賛します。また、8月7日より渋谷の街頭ビジョンにてTVCMの放映を行います。

## ■エスビー食品協賛イベント概要

今や世界から注目される「Japanese Curry」の現在と未来を、海外からのゲストを交え国際的な視点から語り合い、「JAPANESE CURRY FESTIVAL 2023」の最後を締めくくるイベントです。ミライカレーブースでは、人気カレーシェフたちが提案する「未来のカレー」が販売されます。

### CLOSING

「Japanese Curry for the FUTURE -ニッポンカレー次の100年へ-」 presented by エスビー食品

開催日時 : 2023年8月20日(日) 11:00~21:00 (最終入場 20:30)

会場 : 渋谷 PARCO 10F ComMunE

〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町 15-1

トークイベント : ①14:00~15:00 「ミライカレー Japanese Curry for the FUTURE」

②17:00~18:00 「Japanese Curry World Summit」

入場 : 入場無料

チケット : トークイベント座席予約チケット ①②各¥2,200- (税込)

※600円分のカレーチケット付

チケット購入 : ①<https://passmarket.yahoo.co.jp/event/show/detail/02j61ipe7g631.html>

②<https://passmarket.yahoo.co.jp/event/show/detail/027f0j7n8g631.html>

## ・ミライカレーブース

進化する JAPANESE CURRY の未来を予感させる実験的カレーを実食できます。

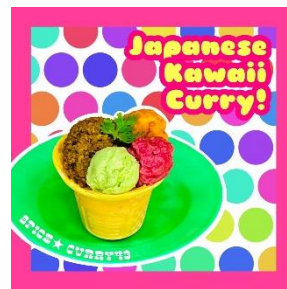
<参加店>



Japanese Spice Curry wacca  
(東京・八丁堀)



BAGAWAAN (大阪)



スパイスカレー43 (大阪)

※上記の他、若手カレークリエイターたちによる実験的レシピの提案もあります。

## ・「かりきんとん」の提供



「スパイスカレー43」考案。エスビー食品「赤缶カレーパウダールウ」とのコラボレーションメニュー「かりきんとん」をご来場の皆様にプレゼント。(※数に限りがあります。)

赤缶カレーパウダールウを栗きんとんに練りこみ、甘じょっぱい味わいに仕上げました。器になるパイとの相性や食感も絶妙です。

## ・トークイベント①「ミライカレー Japanese Curry for the FUTURE」

<時間> 14:00~15:00

<MC>



松 宏彰 (カレー細胞)  
JAPANESE CURRY FESTIVAL プロデューサー

<ゲスト>



黒沢 薫 (ゴスペラーズ)  
オフィシャル HP : <http://www.kaorukurosawa.com>  
Twitter : <https://twitter.com/k2spicy>  
Instagram : [https://www.instagram.com/kaorukurosawa\\_lovelife/](https://www.instagram.com/kaorukurosawa_lovelife/)



稲田 俊輔 (エリックサウス総料理長)  
Twitter : [@inadashunsuke](https://twitter.com/inadashunsuke)  
Instagram : <https://www.instagram.com/inadashunsuke/?hl=ja>



南野 新 (エスビー食品 食文化未来研究所)

## ・トークイベント②「Japanese Curry World Summit」

<時間> 17:00~18:00

<トークテーマ>

- ・海外における JAPANESE CURRY の現在
- ・ JAPANESE CURRY 世界進出の鍵は？
- ・ JAPANESE CURRY 次の進化の鍵は？

<MC> 松 宏彰 (カレー細胞)

<ゲスト> 稲田 俊輔 (エリックサウス総料理長)



三嶋 達也 (「口癖はカレー」 主宰)

Instagram : [https://www.instagram.com/turmeric\\_love/?hl=ja](https://www.instagram.com/turmeric_love/?hl=ja)



浜元 美和 (エスビー食品 広報・IR室 マネージャー)

当社海外事業部 欧州支店とオンラインを繋ぎ、現地のカレー事情を紹介します。他にも、海外からのゲストが参加予定です。

## ・イベントフロアでの展示

当社は本年創業 100 周年を迎えました。これを記念して、日本のカレーの歴史や当社の 100 年の歩みについての展示を行います。

▼エスビー食品 創業 100 周年記念サイト

<https://www.sbfoods.co.jp/100th/>

## ■ 広告掲載

渋谷エリア 7 か所の街頭ビジョンで、当社創業 100 周年を記念して発売された「赤缶カレーパウダールウ」の TVCM を放映します。

<期間> 2023 年 8 月 7 日 (月) ~ 8 月 20 日 (日)

<放映イメージ> ※3 パターンの TVCM を繰り返しで放映

[赤缶鼎談 坂口健太郎篇](#) [赤缶鼎談 吉田羊篇](#) [赤缶鼎談 西島秀俊篇](#)





### <対象の街頭ビジョン>

TOWER RECORDS ビジョン、シリンダーサイドビジョン、ABC-MART ビジョン、センタービルビジョン、アドアーズビジョン（+シグマビジョン）、渋谷横丁ビジョン

### <ロケーション>



※通行の妨げとなる行為（場所取り、歩道での立ち止まり、車道に出での撮影等）は固くお断りします。  
※街頭ビジョン設置施設および、屋外ビジョン運営会社等への放映についてのお問い合わせはご遠慮ください。  
※諸事情により放映自体が中止となる場合があります。また、放映時間が変更になる可能性もあります。予めご了承ください。

## ■創業 100 周年記念商品「赤缶カレーパウダーウ」について



「赤缶カレー粉」と「国産素材」が織りなす、日本の“新スタンダードカレー”。  
パウダーウだからこそ実現できる、「赤缶カレー粉」の香りを最大限に活かした香り立ちと、軽やかなながらも奥深くスパイシーな味わいが楽しめるカレーです。「オーソドックスながら、新しい」、日本の“新スタンダードカレー”を表現しました。

## ・厳選された国産素材を使用

エスビー食品の象徴である「赤缶カレー粉」を中心に、旨みや甘みなどの味わいを構成する主原料は、厳選した国産牛の出汁と国産炒め玉ねぎなど「国産素材」にこだわってブレンド。甘味料・香料を使わずに、「赤缶カレー粉」のまとまりのあるスパイシーな香りを存分に活かしました。

## ・「おいしさ」と「利便性」を兼ね備えたパウダールウ製法

エスビー食品独自の特許技術「パウダールウ製法」は、熱をかけるとおいしくなる素材と、熱をかけない方がおいしい素材に分けて、手間ひまかけて2段階で仕込むことが特徴です。

「赤缶カレーパウダールウ」では、「赤缶カレー粉」を後から混合することで、熱ダメージを抑え、「赤缶カレー粉」の香りを最大限に引き出しました。固形ルウと比べて油脂配合比率が低く、小麦粉不使用のため、深みがありながらも軽やかな味わいを表現。サッと溶けやすく、ダマになりにくい点もパウダールウの魅力です。革新的なパウダールウの技術が成せるおいしさと使いやすさが詰まっています。

## ・2皿分から調理が可能

2皿分から小鍋で調理ができる小分けタイプとなっており、ご家庭の人数や必要な喫食人数にフィットし、使いたい分だけ使用することができます。

### ▼「赤缶カレーパウダールウ」ブランドサイト

<https://www.sbfoods.co.jp/akakan-roux/>

## ■イベント全体の開催概要

・タイトル	: JAPANESE CURRY FESTIVAL 2023
・開催日	: 2023年8月4日(金) ~ 8月20日(日)
・公式WEBサイト	: <a href="https://japanese-curry-festival.com/jcf2023/">https://japanese-curry-festival.com/jcf2023/</a>
・公式Twitter	: @JCF_shibuya (URL: <a href="https://twitter.com/JCF_shibuya">https://twitter.com/JCF_shibuya</a> )
・制作	: ポケットカレー株式会社/株式会社シブヤテレビジョン
・プロデューサー	: 松 宏彰 (カレー細胞)
・後援	: 一般財団法人 渋谷区観光協会
・イベントに関するお問い合わせ先	: 株式会社シブヤテレビジョン 東京都渋谷区神南 1-15-3 神南プラザビル 3F 担当:メディア事業局 制作部 新堀 TEL:03-5784-5951 FAX:03-5784-5950 E-mail:niibori@sib.tv