

「赤缶カレーパウダーウ」に辛口が新登場！
国産素材で仕立てたこだわりの味わい

「S & B 赤缶カレーパウダーウ 辛口」
2月5日 新発売
「S & B 赤缶カレーパウダーウ 中辛」
2月5日 リフレッシュ

NEW



エスビー食品株式会社は、赤缶カレー粉の香りを中心に、厳選した国産牛の出汁と国産炒め玉ねぎなどを使用した、こだわり抜いたおいしさの「S & B 赤缶カレーパウダーウ 辛口」を新発売し、「S & B 赤缶カレーパウダーウ 中辛」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 : 2024年2月5日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
S & B 赤缶カレーパウダーウ 辛口	140g (2皿分×4)	6×4	368円
S & B 赤缶カレーパウダーウ 中辛	152g (2皿分×4)		

■商品の特徴

・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であるため、スパイスの香りや素材のコク、旨みが際立つ製法です。

▼パウダールウ総合サイト（2月5日更新予定）

<https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/powderroux/>



《辛口》 新発売

赤缶カレー粉の香りと合わせるキー素材として国産の焦がし玉ねぎを使用しました。焙煎したスパイスと合わせることで、赤缶カレー粉を中心とした香りに厚みを持たせました。焦がし玉ねぎのビターで重厚感のあるコクと、深みのある香りが特徴です。

《中辛》 味わいリフレッシュ

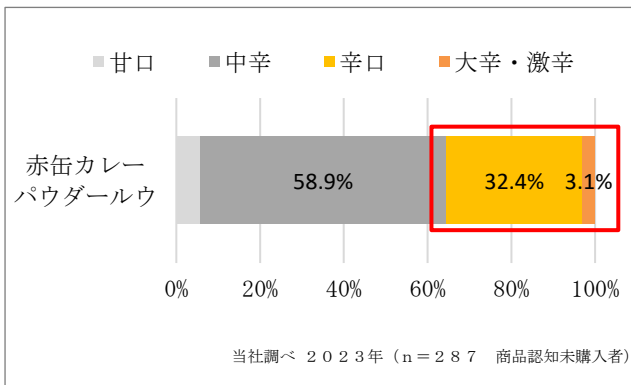
赤缶カレー粉の香りをより活かすべく、配合バランスを見直し、香り立ちを強化しました。国産牛の出汁をより旨み・コクのある素材へ変更し、厚みのあるおいしさを底上げしました。

■商品化背景

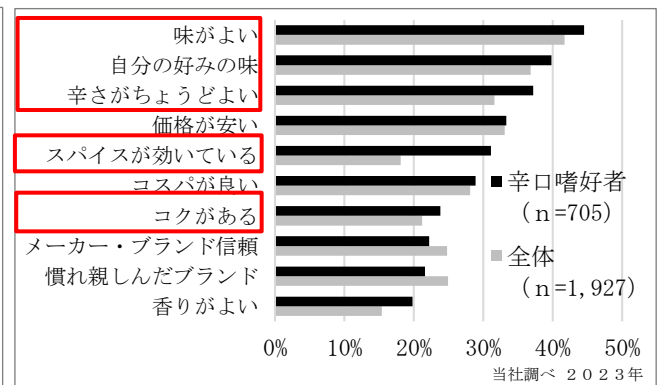
・「赤缶カレーパウダールウ」の潜在ユーザーが求める辛さや好みに着目

赤缶カレーパウダールウの潜在ユーザーには辛口嗜好者が多く、また、その辛口嗜好者には一層高いグルメ志向があることから、それらのニーズを充足する辛口カレールウが求められています。

○購入関心層の普段利用するカレールウの辛さ



○辛口嗜好者のカレールウ上位重視点



▼「赤缶カレーパウダールウ」ブランドサイト（2月5日更新予定）

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

辛口の新発売と中辛のリフレッシュにより
「これからの時代の王道カレールウ」ブランドとしての魅力を高め、
さらなる市場活性化を目指します。