

こだわりの“芳醇なコク”と“ビターなコク”  
欧風カレーに新たな選択肢

欧風DISH

「熟成ドミグラスのビーフカレー 中辛」  
「焦がしバター仕立てのビーフカレー 中辛」

2月5日 新発売



エスビー食品株式会社は、フレンチの技法を取り入れた、新しいタイプのレトルトカレー「欧風 DISH 熟成ドミグラスのビーフカレー 中辛」「欧風 DISH 焦がしバター仕立てのビーフカレー 中辛」を新発売します。

■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)
欧風 DISH 熟成ドミグラスのビーフカレー 中辛	170g	6×6	240円
欧風 DISH 焦がしバター仕立てのビーフカレー 中辛			

## ■商品の特徴 ※赤字=フレンチの技法を取り入れた特徴

### ・具材（2品共通）：

フレンチの肉料理に使用する「ブーケガルニ」に使われるハーブと、ボルドー産赤ワインでじっくり煮込んだとろける食感の牛肉を使用しています。

### 《熟成ドミグラスのビーフカレー 中辛》

長時間熟成させたコクのあるドミグラスソースには、ボルドー産赤ワインの深みと、煮詰めた果実で華やかなフルーティさを加えました。ドミグラスソースを煮込む際には、ローレルやパセリで香り付けをし、牛肉や赤ワインと相性の良いブラックペッパーを使用しました。

### 《焦がしバター仕立てのビーフカレー 中辛》

香ばしく焦がしたバターで香り付けし、西洋ねぎ（ポワロー）やソテーした香味野菜の甘みと旨み、生クリームを使用することでコクと厚みを加えました。

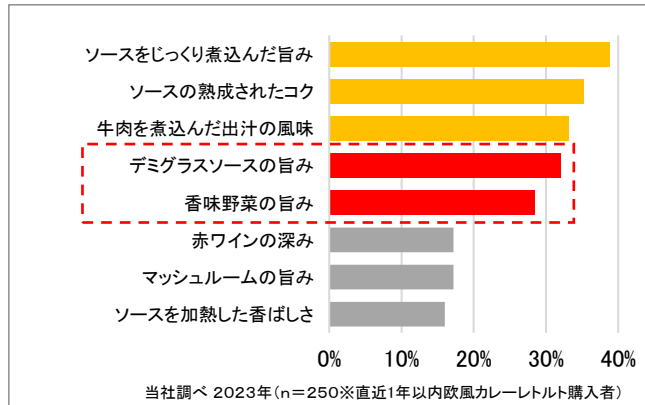
バターと相性の良いタイム、クリームに合うシナモンの他、香味野菜の香りを引き立てるカルダモンやクローブを使用しました。

## ■商品化背景

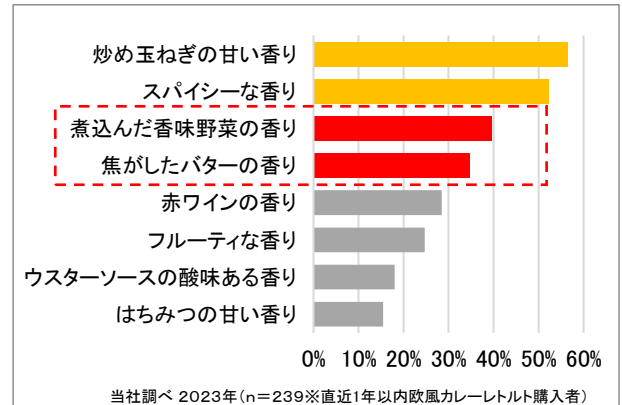
### ・欧風カレーに求められる新たな要素

ホテルのカレーを代表するようなルウをベースにした、とろみが強く重厚感のあるものが一般的な欧風カレーにおいて、フレンチのスープストックをベースにスパイスに特徴を持たせた、滑らかでコクのあるソースの新しい欧風カレーが注目を集めています。また、欧風カレーの定番の味わいや香りに加えて、香味野菜や焦がしバターといった新たな要素が求められています。

○欧風カレーの味わいに求める要素



○欧風カレーの香りとして魅力的と感じる要素



食への関心の変化や、お客さまの嗜好に寄り添った価値ある新商品を投入することで  
市場のさらなる活性化を図ります。