

スパイスが効いた本格カレーを手軽に楽しむパウダールウ
小麦粉不使用で軽やかな味わい

スパイスプレミアム

「欧風カレー 中辛」 「マサラカレー 中辛」 「スープカレー 中辛」

2月5日 新発売



エスビー食品株式会社は、専門店で食べるようなスパイスが効いたカレーが手軽に作れるパウダールウ「スパイスプレミアム 欧風カレー 中辛」「スパイスプレミアム マサラカレー 中辛」「スパイスプレミアム スープカレー 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)
スパイスプレミアム 欧風カレー 中辛	34g (2皿分)	8×6	200円
スパイスプレミアム マサラカレー 中辛	38g (2皿分)		
スパイスプレミアム スープカレー 中辛	30g (2皿分)		

■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、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。

※当社ゴールデンカレールウ・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/>



◀欧風カレー 中辛▶

ビーフの旨みと香味野菜の風味をベースに、オールスパイスを特徴的に使用した重厚感と、粗挽きブラックペッパーのキレのある香りを加えました。

◀マサラカレー 中辛▶

チキンの旨みの効いたソースに、クミン・コリアンダー・カルダモンなどが鮮烈に香ります。粗挽きクミンとマスタードシードがアクセントになり、噛みしめるたび芳ばしさが広がります。

◀スープカレー 中辛▶

カレー粉を中心に、バジル・スターアニスの爽やかな香りと、豚・鶏・香味野菜のだしの甘みを活かした味わいです。また、バジル・赤唐辛子チップを使用しており、見た目も華やかに仕上がります。

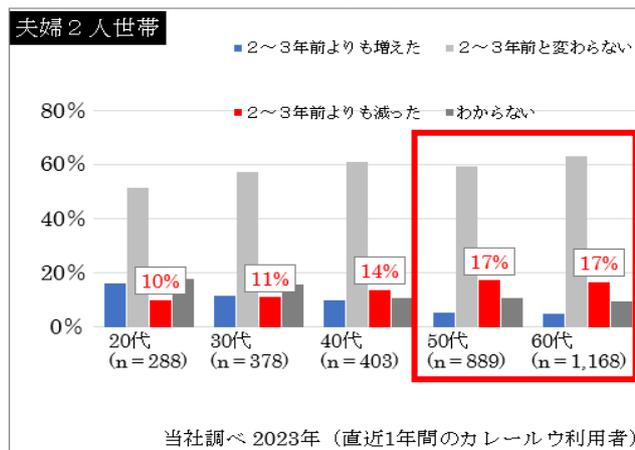
■商品化背景

・夫婦2人世帯のカレールウの利用頻度の変化と嗜好性に着目

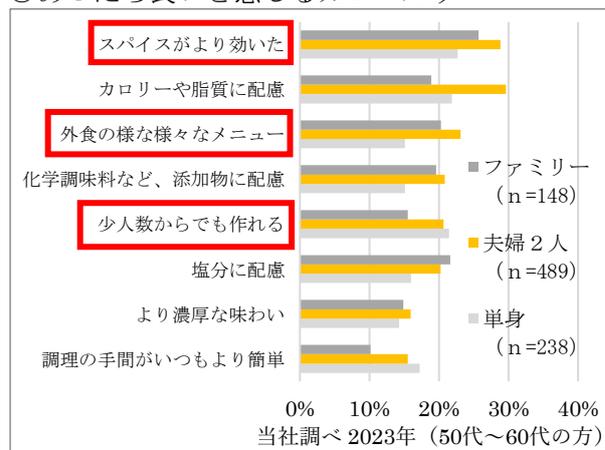
子育てが終わった「夫婦2人世帯」では、喫食人数の変化により、カレールウの購入動向にも変化が見られます。

また、カレールウは「簡単においしく作れる」イメージがある中で、食選択の自由度が高い夫婦2人世帯からは、より本格的な「味わい」や、少人数前からでも作れる「調理の幅」などの嗜好性の充足が求められています。

○カレールウ利用頻度変化の意識



○あったら良いと感じるカレールウ



今後、世帯構成率の拡大が想定される夫婦2人世帯がカレールウに求める「本格感」「少人数前」に対応したパウダールウ商品の提案で、市場の底上げを図ります。