

スパイスとハーブが織りなす「黄金の香り」を強化
ロングセラーブランドの魅力を追求

「ゴールデンカレー（甘口・中辛・辛口）」

「ゴールデンカレー ザ・スパイス 中辛」

「ゴールデンハヤシライスソース」

8月12日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、本格的なスパイス感が特徴の「ゴールデンカレー（甘口・中辛・辛口）」「ゴールデンカレー ザ・スパイス 中辛」「ゴールデンハヤシライスソース」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8月12日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
ゴールデンカレー 198g 甘口	198g (5~6皿分×2)	10×6	385円
ゴールデンカレー 198g 中辛			
ゴールデンカレー 198g 辛口			
ゴールデンカレー ザ・スパイス 中辛	160g (4皿分×2)		
ゴールデンハヤシライスソース	193g (5~6皿分×2)		

■商品の特徴

《ゴールデンカレー 甘口》 味わいリフレッシュ

甘口ならではのスパイス（シナモン、スターアニス）の香り立ちを引き上げ、子どもだけでなく大人も満足するおいしさを強化しました。

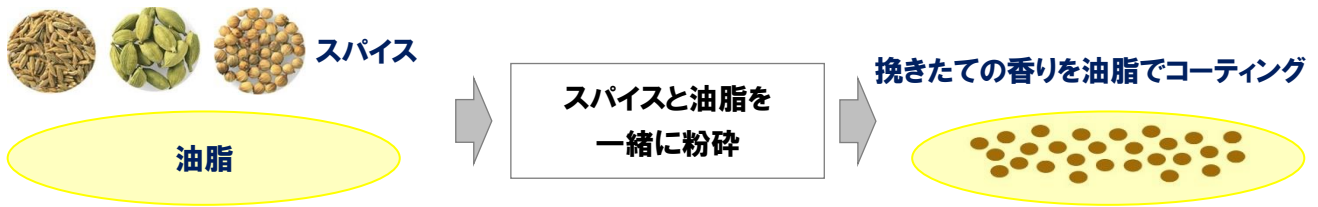
《ゴールデンカレー 中辛・辛口》 味わいリフレッシュ

挽きたてスパイスの華やかな香りを加えることで、35種類のスパイスとハーブが織りなす「黄金の香り」を一層強化。スパイスの芳醇な香りが口いっぱいに広がり、より満足度の高い味わいになりました。

※「挽きたてスパイスの香り」について

ホールスパイス（クミン、カルダモン、コリアンダー等）と油脂を混ぜあわせて粉碎。
油脂でスパイスをコーティングすることで挽きたての香りをそのまま活かしています。

【イメージ】



《ゴールデンカレー ザ・スパイス 中辛》 味わいリフレッシュ

焙煎したクミンを増量するとともに、マスタードの焙煎時の温度を高めて香りを強化しました。
また、フェネグリーク、ナツメグを新たに追加し、香りの複雑さを追求しました。

《ゴールデンハヤシライスソース》 味わいリフレッシュ

完熟トマトと相性の良いオレガノ、セロリーシードを増量し、より爽やかな香りと深みを強化しました。
また、スパイスの配合バランスを見直すことで香りの持続性を追求しました。

・環境配慮素材を採用し、CO₂排出量を削減

甘口・中辛・辛口・ハヤシライスソースのトレイとその蓋フィルムには、環境に配慮した植物由来の原料を一部使用しています。



・インバウンド需要への対応

パッケージ天面には、日本語、英語、中国語（簡体字）に対応した、商品の作り方の動画を見ることができる二次元コードを記載しています。（8月12日公開予定）

海外でブームとなっている日式カレーの調理需要の喚起につなげます。



▼ゴールデンシリーズブランドサイト（8月12日更新予定）

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

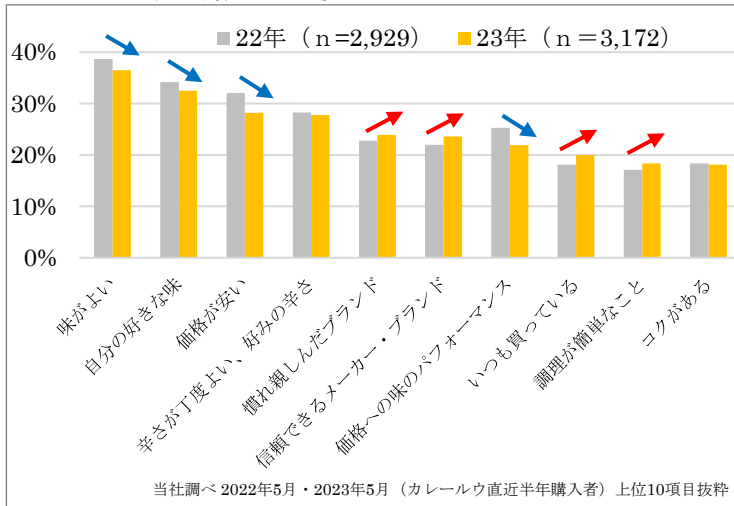
■商品化背景

・カレールウ市場で高まるブランド価値への期待

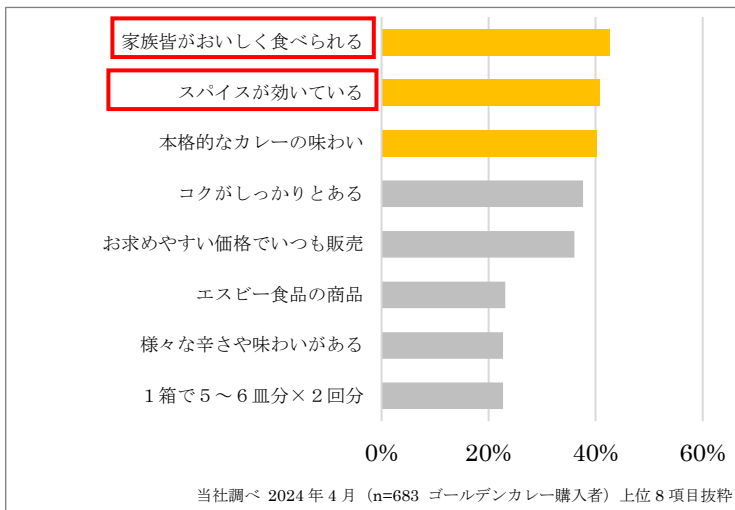
近年のカレールウ市場ではお客さまの意識に変化が生じており、味わいを最重要視しながらも、そのブランドならではの満足感や信頼感が重視される傾向にあります。

ゴールデンカレーにおいては、「家族で食べられる本格的なおいしさ」といった、お客さまがブランドに求める価値の強化が不可欠となっています。

○カレールウの購入時重視点



○ゴールデンカレーの魅力点



**信頼感が重視される市場環境のなか、
ロングセラーブランドの魅力を磨き上げることで、
お客さまの満足度の向上を図ります。**