

焙煎したスパイスの香ばしさと食感
具材はごろごろ野菜と角切り牛肉

「ゴールデンカレーレトルト ザ・スパイス 中辛」

8月12日 新発売

「ゴールデンカレーレトルト (中辛・辛口)」

8月12日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、焙煎したホールスパイスの香りと食感が手軽に楽しめる「ゴールデンカレーレトルト ザ・スパイス 中辛」を新発売し、「ゴールデンカレーレトルト (中辛・辛口)」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)
ゴールデンカレーレトルト ザ・スパイス 中辛	200g	5×6	285円
ゴールデンカレーレトルト 中辛			
ゴールデンカレーレトルト 辛口			

■商品の特徴

《ザ・スパイス 中辛》 新発売

ホールのまま焙煎したスパイス（クミン、マスタードシード）の香ばしい香りと食感が楽しめます。また、ローストしたスパイスの香りをオイルで閉じ込め、風味を加えました。ゴールデンカレーレトルト中辛・辛口と同様に、野菜ペーストを使用した旨みのある味わいです。さらに、ごろごろとした野菜・角切り牛肉で手作りのような具材感に仕上げています。

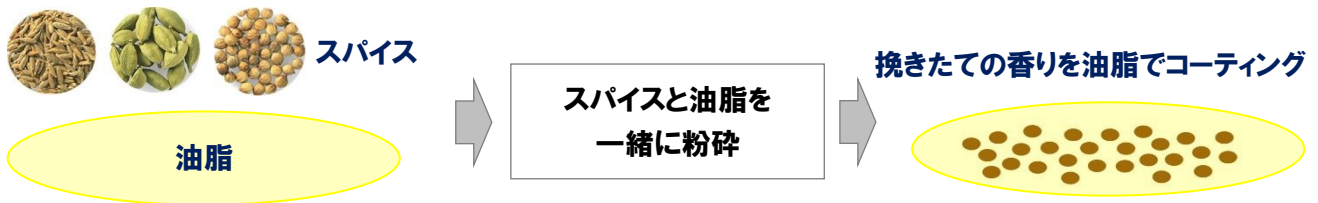
《ゴールデンカレーレトルト 中辛・辛口》 味わいリフレッシュ

挽きたてスパイスの香りをプラスし、芳醇な香り立ちを追求しました。具材は食べ応えのあるごろごろとした野菜に加え、牛肉を角切りに変更することで満足感を高めました。肉や野菜の旨みをじっくりと溶け込ませたコクのある味わいです。辛口は赤唐辛子とブラックペッパーで飽きのこない辛さに仕上げています。

※「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/>

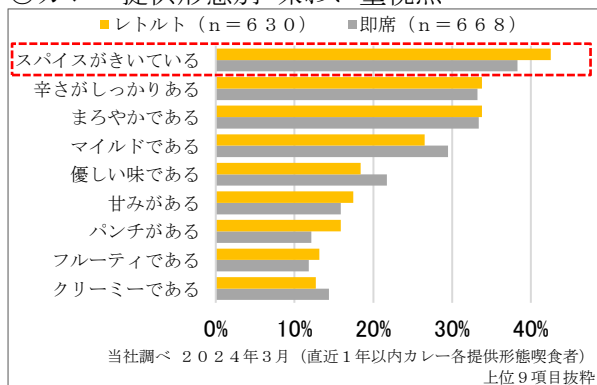
■商品化背景

・スパイスがきいたレトルトカレーの潜在需要

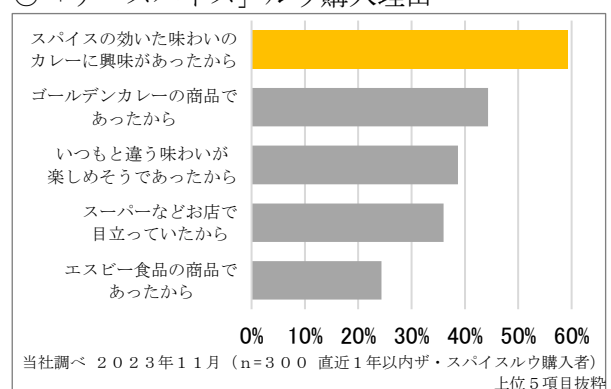
スパイスがきいたカレーは、提供形態別で見ると、個々人が好きな味を楽しめるレトルトカレーのほうが即席ルウよりもニーズが高くなっています。

即席ルウの「ゴールデンカレー ザ・スパイス」は2022年に期間限定品として発売しましたが、味わいへの評価が高く、期待の声を多くいただいたことから2023年に通年商品として再発売しました。そのため、同商品のレトルトタイプにもお客さまのニーズがあることが推測されます。

○カレー提供形態別 味わい重視点



○「ザ・スパイス」ルウ購入理由



信頼感をもつ既存品の満足度向上と、差別化できる新製品の発売により
ブランド価値を高め、レトルトカレーの需要のさらなる喚起につなげます。