

芳ばしさを追求した、スパイスの芸術
「素材本来のおいしさ」と「香り立ちの良さ」を楽しめるパウダールウ

「S&B CRAFT CURRY 中辛」
8月12日 新発売



エスビー食品株式会社は、こだわりのスパイス素材の味わい、香り、食感を独自のブレンドと加工技術により表現したパウダールウ「S&B CRAFT CURRY 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8月12日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
S&B CRAFT CURRY 中辛	136.8g (2皿分×4)	6×4	420円

■商品の特徴

スパイスに関する技術・知見を結集し、当社ならではのブレンドと加工技術により、こだわりの素材を掛け合わせました。「スパイスの芳ばしさ」にこだわり、スパイス素材の味わい、香り、食感を楽しめる新たなおいしさを提供します。

こだわりのスパイス素材		
3ヶ月かけて熟成した カレー粉の重厚な深み	鮮烈な香りと苦みが特徴の 直火焙煎マサラ <small>(マサラ：インドの代表的なミックススパイス)</small>	噛みしめる度に香りはじける 4種のホール&粗挽きスパイス

・味わいの特徴

口に入れた瞬間から食べた後の余韻まで、「スパイスの芳ばしさ」が広がります。
鮮烈な香りとともに、高温焙煎した玉ねぎのコク、チキンやトマトの旨みを楽しめます。

・本格的な味わいと使いやすさを兼ね備えたパウダールウ

ポイント① 素材を活かす製法

スパイスを最後に加えることで、ダイレクトに伝わる風味に仕上げました。

ポイント② 利便性と簡便性

1袋が2皿分と小分けなので、必要な人数前に合わせて使うことができます。また、パウダールウなので溶けやすく、油脂が少ない※ので洗い物も容易です。

※ 当社ゴールデンカレー ルウ 1皿分との比較

ポイント③ アレンジレシピ

手軽に作れるアレンジレシピをパッケージで紹介しています。



タンドリーチキン



チキンビリヤニ

・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 (8月12日更新予定)

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

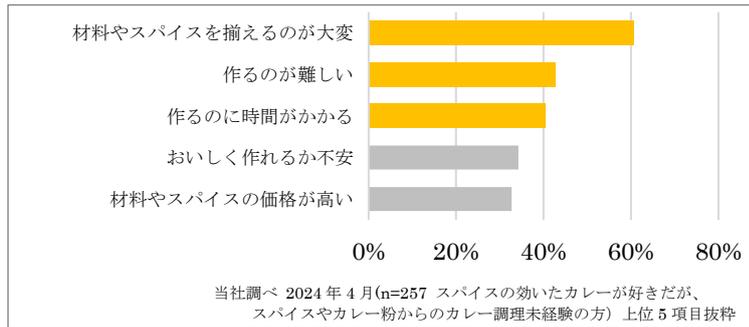
■商品化背景

・スパイスカレーに対する調理意向に着目

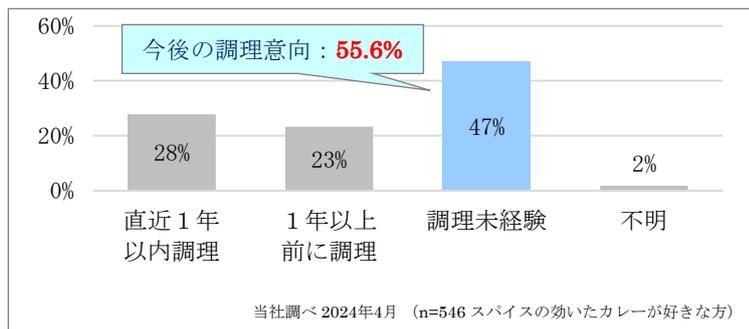
コロナ禍においては、内食需要の高まりとともにスパイスカレーへの関心が高まりました。しかし、「材料を揃えるのが大変」「作るのが難しい」「時間がかかる」といった理由から、自宅での調理にはハードルがあります。

一方で、調理未経験の方の今後の調理意向は高いため、「スパイスの本格感・香り・特別感」への期待に応えながら、調理のハードルを解消する商品が求められています。

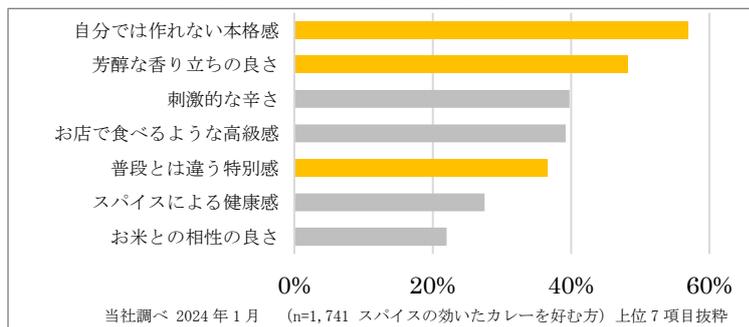
○スパイスやカレー粉でカレーの調理をしない理由



○スパイスやカレー粉で作るカレーの調理経験の有無



○「スパイスの効いたカレー」に期待すること



スパイス素材を活かしたおいしさと利便性を備えたパウダールウの提案で、
スパイスカレーの調理需要を喚起し、新たなカレーシーンを創造します。