

家族で楽しめる「ちょっと特別感」のあるカレー  
身近な材料3つで手軽に調理

「バターチキンカレー 中辛」

8月12日 新発売

「ドライキーマカレー 中辛」

8月12日 リフレッシュ

NEW



エスビー食品株式会社は、お客さまの節約・簡便ニーズに対応した、手軽な調理で本格的なカレーメニューが味わえるパウダールウ「バターチキンカレー 中辛」を新発売し、「ドライキーマカレー 中辛」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)
バターチキンカレー 中辛	94g (2皿分×4)	6×4	315円
ドライキーマカレー 中辛	100g (2皿分×4)		

## ■商品の特徴

家族で楽しめる、手軽なのに本格感のあるカレー		
水を使わず、 使う材料は3つのみ!	フライパンで お手軽調理 	冷凍も OK! 便利においしく 

### 《バターチキンカレー 中辛》 新発売

トマトの濃厚な旨みを引き立てるスパイス（カスリメティ、カルダモン）の香りが決め手のバターチキンカレーです。カシューナッツやバターのコクでまるやかな味わいに仕上げました。

使用する食材：鶏肉、トマト缶、牛乳



### 《ドライキーマカレー 中辛》 味わいリフレッシュ

スパイスの本格的な香りと、素材の旨みが詰まった濃厚なおいしさが特徴です。ナツメグやクローブを増量することで芳醇な香り立ちを強化し、たまり醤油の旨みでご飯に合う味わいに仕上げました。

使用する食材：ひき肉、玉ねぎ、トマト



▼ドライキーマカレー ブランドサイト（8月12日更新予定）

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

### ・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/>

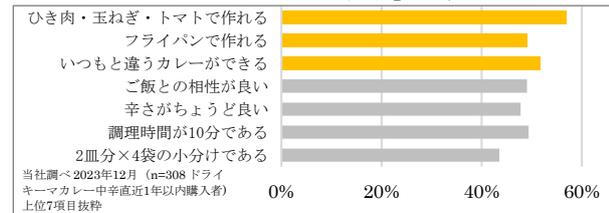


## ■商品化背景

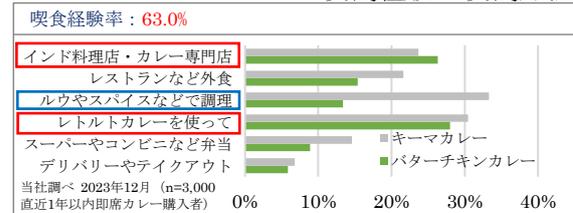
### ・「ちょっと特別なメニュー」を自宅で手軽に作れる商品への潜在ニーズに着目

「ドライキーマカレー 中辛」は、身近な素材で、いつもとは少し気分を変えられるカレーメニューを手軽に作れることが評価されています。専門店やレトルトでのバターチキンカレーの喫食経験はキーマカレーと同等ですが、自宅での調理経験には差があります。

#### ○「ドライキーマカレー 中辛」の魅力点



#### ○バターチキンカレーの喫食経験・喫食方法



時短・簡便ニーズに応えながらも特別感のあるメニューが作れる  
パウダールウ商品の拡充で、カレールウ市場の活性化を図ります。