

スパイススペシャリスト4名の監修レシピ掲載
パウダールウ新製品の魅力が詰まったウェブサイト

「S&B CRAFT CURRY」ブランドサイト公開



エスビー食品株式会社は、8月12日に新発売した、スパイスカレーの簡便調理ニーズに応えながらスパイスの芳ばしさを追求したパウダールウ「S&B CRAFT CURRY（エスビークラフトカレー）」のブランドサイトを公開しました。

■サイト概要

「S&B CRAFT CURRY」は、こだわりのブレンドによる、スパイスのおいしさを論じむ新しいパウダールウです。本サイトでは、スパイス料理に精通する有識者による「S&B CRAFT CURRY」を使ったおすすめレシピやインタビューを掲載し、商品の魅力と楽しみ方を紹介します。

▼「S&B CRAFT CURRY」ブランドサイト

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



■各コンテンツの内容

《商品紹介》

さまざまなスパイスを活用した「スパイスの芳ばしさ」へのこだわりを、商品の製法とともに紹介します。

パウダールウは溶けやすく、いつものカレーと同じ作り方で簡単に調理が可能です。フライパンを使用した調理シーンの動画とともに、パウダールウ調理の簡便さをお伝えします。



《スパイススペシャリスト監修!スペシャルレシピ》

4名のスパイス料理有識者による「S&B CRAFT CURRY」を使ったオリジナルレシピを紹介します。

また、9月には、有識者がスパイス料理の魅力を語るインタビューの公開も予定しています。

＜スパイススペシャリスト＞

- ・エリックサウス（南インド料理専門店）総料理長 稲田俊輔さん
- ・スパイス料理研究家 一条もんこさん
- ・SPiCE Cafe 店主 伊藤一城さん
- ・ゴスペラーズ 黒沢薫さん



《アレンジレシピ》

当社が提案する「S&B CRAFT CURRY」の公式アレンジレシピを紹介します。

＜レシピ＞

- ・ビリヤニ:炊飯器で作れるレシピ。パウダールウのスパイスが本格的な味わいに仕上げてくれます。
- ・タンドリーチキン:3つの材料を漬け込んで焼くだけの簡単レシピです。BBQなどのレジャーにもおすすめです。



《つけあわせレシピ》

「S&B CRAFT CURRY」を中心とした献立にぴったりのつけあわせレシピを紹介します。

＜レシピの一例＞

- ・春雨のガラムマサラ炒め:「春雨」「ツナ缶」「にら」で作るスパイスの風味が食欲をそそる簡単レシピです。
- ・ガーリック香る くたくたブロッコリー:冷凍ブロッコリーを活用し、電子レンジでお手軽に調理が可能なおすすめの一品です。



■スペシャルレシピ監修者のご紹介

稲田俊輔さん：エリックサウス（南インド料理専門店）総料理長

全国に12店舗を展開する南インド料理専門店「エリックサウス」の総料理長としてメニュー開発を手がける。



《おすすめのレシピ》コフタカレー（肉団子カレー）
インドではおもてなし用に食べられていたカレー。パウダールウをひき肉に練りこめばスパイシーなミートボールが簡単に作れます。

一条もんこさん：スパイス料理研究家

主宰するスパイス料理とカレーの料理教室「Spice Life」が大人気。年間で食べるカレーは800食以上。



《おすすめのレシピ》サバとトマトのカレー
加熱時間はたった3分の時短カレー。スパイスの効いたパウダールウは魚の臭みを和らげます。

伊藤一城さん：SPiCE Cafe 店主

世界48カ国を巡った経歴を持つ料理人。カレー店「SPiCE Cafe」、スリランカ料理店「HOPPERS」の店主を務める。



《おすすめのレシピ》スパイススペアリブ
少ない材料で本格的な味わいに仕上がるスペアリブ。一度フライパンで焦げ目がつくまで焼くことで味のグラデーションが楽しめます。

黒沢薫さん：ゴスペラーズ

ヴォーカルグループ「ゴスペラーズ」メンバー。全国を巡るカレーマニアとしても有名で自身のレシピも豊富。



《おすすめのレシピ》スパイシーエビチリ
ごま油とスパイスの香ばしさが相性抜群！もう一品ほしいときに、あっという間に完成する時短レシピです。

■新製品「S&B CRAFT CURRY」について



“芳ばしさを追求した、スパイスの芸術”

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。

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、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。

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 (マサラ：インドの代表的なミックススパイス)	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

▼「S&B CRAFT CURRY」の新発売に関するニュースリリース

https://www.sbfoods.co.jp/company/newsrelease/2024/ojuf1j0000000ujv-att/240723_03_craftcurry.pdf

■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

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

スパイススペシャリスト監修のレシピやインタビューを掲載したブランドサイトを通して、お客さまにパウダールウ新製品の魅力と楽しみ方をお伝えします。