そこに、スパイス&ハーブ S&B

東京・下北沢がカレーに染まる18日間
カレーと街をまるっと楽しめるフードイベント

エスビー食品は「下北沢カレーフェスティバル2024」を応援します

エスビー食品株式会社は、カレープロモーションの一環として、「下北沢カレーフェスティバル」への協賛を本年も実施します。
「下北沢カレーフェスティバル」は、多くのカレーの名店が軒を連ねる「カレーの街」下北沢で、期間限定のカレーメニューが楽しめるイベントです。
当社は創業者が日本で初めて国産カレー粉の製造に成功したのち、そのノウハウの集大成として発売した「赤缶カレー粉」を核に事業を広げ、今ではさまざまなタイプのカレーを食卓にお届けしています。
「下北沢カレーフェスティバル2024」では、当社独自の特許技術を活用したパウダールウ商品などの協賛に加え、広告掲載を実施することで、カレーのおいしさや魅力を広くお伝えします。

■イベント内容

13回目となる本年は、カレー専門店をはじめ、カフェや居酒屋、BAR、ラーメン店などの109店舗が「和風出汁と薬膳麻辣の3種カレー」や「秋刀魚と梅肉のスパイスカレー」など、期間中にしか食べられないさまざまなオリジナルカレーメニューを提供し、「カレーの街」下北沢を盛り上げます。また、毎年恒例のスタンプラリーのほか、今年は5年ぶりとなる開会式も行われます。
各店舗のオリジナルカレーを堪能しながら、下北沢の街全体をお楽しみください。
開催日程　：2024年10月10日（木）～ 10月27日（日）
※時間は参加店舗の営業時間に準じます

●お問い合わせ先●　＜報道関係者様＞ エスビー食品（株）広報・IR室　TEL. 03-6810-9790
＜一般のお客様＞ エスビー食品（株）お客様相談センター　フリーダイヤル：0120-120-671

・開会式

【開催日時】2024 年 10 月 11 日（金）11 時～
【場所】下北沢駅東口 井の頭線高架下スペース
【出演者】世田谷区長 保坂展人氏、下北沢カレーフェスティバル PR 大使 一条もんこ氏
首都圏カレーの街連携プロジェクト「首都圏横断カレーマラソン」関係者 など

・「赤缶カレー粉」を使ったメニューの提供

スタンプラリー参加店舗のうち、10 店舗では「赤缶カレー粉」を使用したコラボメニューが提供されます。コラボメニューをお召し上がりの方には、「カレー粉スティック」をプレゼントします（数量限定・先着順）。

・提供店舗：
スパイスラーメン点と線.、犬拳堂、dill fait beau!、下北沢バルセブン、beer bar うしとら 壱号店、タパシエスタ、MARY STAND、セギュレ、ビアバル Festa 下北沢、グリルバル サンク

・メニュー紹介ページ https://curryfes.com/?page_id=5033 ※10/3 公開予定
・「赤缶カレー粉」（画像左）ブランドサイト https://www.sbfoods.co.jp/akakan/
・「カレー粉スティック」（画像右）ブランドサイト https://www.sbfoods.co.jp/akakan-stick/

・カレースタンプラリー

下北沢カレーフェスティバル名物の、スマートフォンで簡単に参加できるスタンプラリーです。カレー・スイーツの飲食や買い物などでミッションをクリアするとスタンプがもらえ、集めたスタンプの数に応じて景品と交換ができます。

・受付場所：下北沢駅東口 中央口改札前の広場
・時間：平日 12:00～19:00、土日祝 11:00～20:00
※数に限りがありますので、お早めにお引き換えください。
※スタンプラリーの参加には、エントリー料 500 円が必要です。

▼参加方法
手順①：パスマーケットにて、スタンプラリーエントリーチケットを購入します。（10/9 までに購入すると、事前購入特典スタンプを 1 つ進呈しますので、受付でお申し出ください。）
https://passmarket.yahoo.co.jp/event/show/detail/02yteehgu9z31.html
※10/10（木）以降は、チケットは受付での販売となります。
手順②：スマートフォンに「I LOVE 下北沢アプリ」をインストールします。

●お問い合わせ先● ＜報道関係者様＞ エスビー食品（株）広報・IR 室 TEL. 03-6810-9790
＜一般のお客様＞ エスビー食品（株）お客様相談センター フリーダイヤル：0120-120-671

手順③：パスマーケットで購入したチケットを受付で見せると、スタンプラリーのエントリーコードが受け取れます。（そのコードをアプリに入力するとエントリーが完了します。）

▼当社提供の景品

具だくさんのレトルトカレーやパウダールウ商品のほか、カレーの隠し味としておすすめのオイスターソースをご用意しています。

「カレー曜日　中辛」https://www.sbfoods.co.jp/products/detail/18049.html

「ドライキーマカレー　中辛」https://www.sbfoods.co.jp/drykeema/

「李錦記　オイスターソース（チューブ入り）」https://www.sbfoods.co.jp/products/detail/14096.html

※スタンプ 2 個で、カレー曜日またはドライキーマカレーから 1 つ選べます。（合計先着 3,000 個）

スタンプ 3 個で、オイスターソースが追加で受け取れます。（先着 2,000 個）

【参考】景品一覧　https://curryfes.com/?page_id=96

■広告掲載

・会場で配布する「カレーマップ」への広告掲載

「すごいよ、パウダールウ」をキーワードにしたパウダールウシリーズと、カレーの隠し味としての使用を提案するオイスターソースの広告を掲載します。

■「パウダールウ」について

・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。

●お問い合わせ先●　＜報道関係者様＞ エスビー食品（株）広報・IR 室　　TEL. 03-6810-9790
＜一般のお客様＞ エスビー食品（株）お客様相談センター　フリーダイヤル：0120-120-671

▼パウダールウ総合サイト
パウダールウの魅力をはじめ、CM や商品情報、アレンジレシピなどをご紹介しています。
https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/powderroux/

・商品ラインアップ

パウダールウシリーズとして、現在 14 品をラインアップしています。

S&B 赤缶カレーパウダールウ

「赤缶カレー粉」の香りを最大限に活かした香り立ちと、軽やかながらも奥深くスパイシーな味わいが楽しめるカレーです。

・「S&B 赤缶カレーパウダールウ」ブランドサイト https://www.sbfoods.co.jp/akakan-roux/

＜S&B 赤缶カレーパウダールウ 中辛＞

＜S&B 赤缶カレーパウダールウ 辛口＞

栗原さんちのおいしいごはん

料理家 栗原はるみが家庭で作り続ける素材本来の味わいを大切にしたシリーズです。

・「栗原さんちのおいしいごはん」ブランドサイト https://www.sbfoods.co.jp/kurihara/

＜栗原はるみ わたしのカレー＞

＜栗原はるみのクリームシチュー＞

＜栗原はるみのビーフシチュー＞

＜栗原はるみ トマトのハヤシ＞

＜栗原はるみのホワイトソース＞

＜栗原はるみのデミグラスソース＞

S&B CRAFT CURRY 中辛

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。

▼「S&B CRAFT CURRY」ブランドサイト
https://www.sbfoods.co.jp/craftcurry/

●お問い合わせ先● ＜報道関係者様＞ エスビー食品（株）広報・IR 室 TEL. 03-6810-9790
＜一般のお客様＞ エスビー食品（株）お客様相談センター フリーダイヤル：0120-120-671

ドライキーマカレー 中辛

材料は挽き肉・玉ねぎ・トマトだけ。調理時間 10 分でできる香り豊かで濃厚な味わいのドライキーマカレーです。各種スパイスを絶妙に配合し、香り豊かなカレーに仕上げました。

▼「ドライキーマカレー」ブランドサイト
https://www.sbfoods.co.jp/drykeema/

バターチキンカレー 中辛

材料は鶏肉・トマト缶・牛乳だけ。調理時間 8 分でできる、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ろやかな味わいに仕上げました。

▼「バターチキンカレー」商品サイト
https://www.sbfoods.co.jp/products/detail/18522.html

スパイスプレミアム

カレー専門店で食べるようなスパイスが効いた本格カレーが手軽に楽しめるシリーズです。
小麦粉不使用の軽やかな味わいです。

▼「スパイスプレミアム」商品サイト
https://www.sbfoods.co.jp/products/category/brand/?category=00300&brandgroup=00100&brand=02900

＜スパイスプレミアム 欧風カレー＞

＜スパイスプレミアム マサラカレー＞

＜スパイスプレミアム スープカレー＞

■イベント全体の開催概要

・イベント名：下北沢カレーフェスティバル 2024
・開催日　　：2024 年 10 月 10 日（木）～ 10 月 27 日（日） ※時間は参加店舗の営業時間に準ずる
・場所　　：下北沢駅周辺の 109 のカレー提供店、17 のスイーツ提供店 下北沢駅周辺の広場
・共催　　：下北沢カレーフェスティバル 2024 実行委員会（下北沢商店連合会、I LOVE 下北沢（スパイラル株式会社)）
・後援　　：世田谷区、公益財団法人 世田谷区産業振興公社、世田谷まちなか観光交流協会
・公式サイト：https://curryfes.com
・参加店舗　：https://curryfes.com/?cat=3
・イベントに関するお問い合わせ先：スパイラル株式会社　まちおこし DX カンパニー TEL　：03-6804-9710、MAIL：info@love-shimokitazawa.jp

●お問い合わせ先●　＜報道関係者様＞ エスビー食品（株）広報・IR 室　　TEL. 03-6810-9790
＜一般のお客様＞ エスビー食品（株）お客様相談センター　フリーダイヤル：0120-120-671