

飲食店利用率No.1※「業務用ディナーカレーフレーク」の
おいしさをご家庭で！
味の決め手は、香り深い特製フォン・ド・ボー

「プロ仕様 ディナーカレーフレーク 中辛」
2 月 3 日 新発売

※対象：カレールウ・フレークを使用しているぐるなび加盟店 178 店 2024 年 9 月 ぐるなび調べ



エスビー食品株式会社は、外食シーンで長年高い支持を受けている「業務用ディナーカレーフレーク」の
味わいをご家庭向けに仕立てた「プロ仕様 ディナーカレーフレーク 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 : 2025 年 2 月 3 日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
プロ仕様 ディナーカレーフレーク 中辛	120g (6 皿分)	5×6	385 円

■商品の特微

飲食店使用率ナンバー1※を誇る「業務用ディナーカレーフレーク」のおいしさを、ご家庭向けに仕立てたフレークタイプの商品です。



【参考】業務用ディナーカレーフレーク

1980年発売。今年で45周年を迎えるロングセラー商品です。

フォン・ド・ボーを使用した深いコクが、料理人から絶大に支持され、カレー専門店やレストラン、ホテルなど多くのお店で採用されています。外食店で長年愛されている“王道”の欧風カレーです。

▼「業務用ディナーカレーフレーク」商品紹介ページ

<https://www.sbfoods.co.jp/exhibition/prouse/products/dinnercurryflake.html>

※対象：カレールー・フレークを使用しているぐるなび加盟店 178店 2024年9月

・味わい

重厚なコクを特徴とする外食クオリティの欧風カレーです。

スパイス、炒め玉ねぎ、小麦粉を中心に丁寧に仕立てたコクと、特製フォン・ド・ボーの深い香りが、おいしさを際立たせます。

「フォン・ド・ボー」とは

仔牛の肉と骨、香味野菜を焼き上げ、丹念に煮込んで作る、フランス料理の味のベースとなるスープ（だし）です。

・こだわり調理、グルメ志向に対応

溶けやすく、量の調節がしやすいフレーク状です。パッケージの裏面では、フレークならではの便利な使い方やおいしい召し上がり方を紹介しています。



① ファスナー付きで1皿分からの調理が可能です。

（1皿分からのレシピにアクセスできる2次元コードを記載。2月3日公開予定。）



② いつものカレーに加えて、コク足しとして使用することもできます。



③ カレーをさらにおいしくする、こだわり炒め玉ねぎの作り方を紹介しています。



▼「フォン・ド・ボー ディナーカレー」ブランドサイト

<https://www.sbfoods.co.jp/dinner/flake/>

「プロ仕様 ディナーカレーフレーク 中辛」についての情報は、順次拡充していきます。

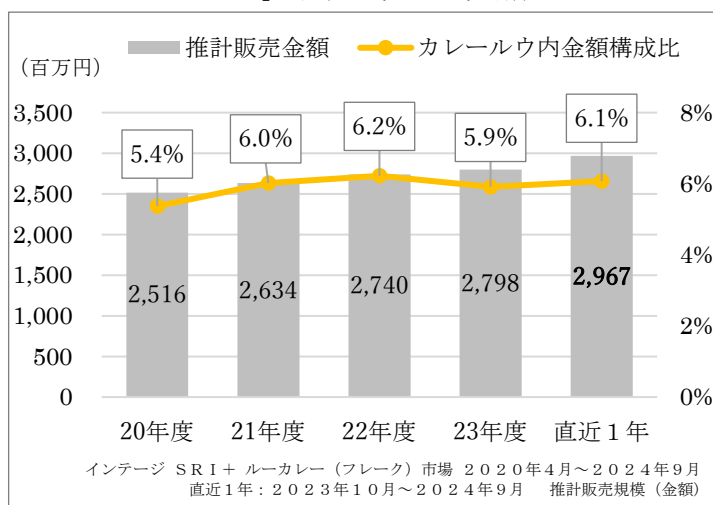
■商品化背景

・こだわりニーズが存在するカレーフレークに着目

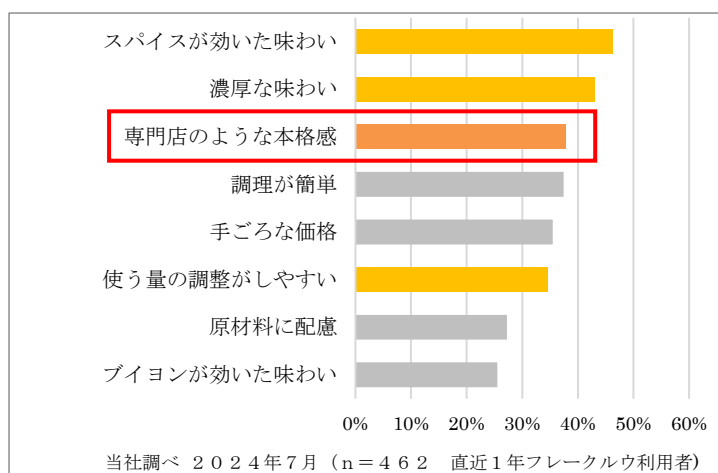
物価高のなか、節約志向が高まる一方で、こだわりニーズに応えるカレーフレークは市場で堅調に推移しています。

また、カレーフレークを使用されているお客さまは、即席カレーに対して、「専門店のような本格感」を求めており、自分では作れない、外食のようなクオリティの味わいに期待があります。

○「カレーフレーク」市場金額・金額構成比



○フレークユーザーが即席カレーに求める要素



プロが認める本格的なおいしさを、家庭でも楽しめる商品として提供することで、料理にこだわるお客さまのニーズを充足し、市場の活性化を図ります。