

「激辛の聖地」の味わいがレトルトカレーに
辛さの決め手は、丸ごと 1 本入った唐辛子

「赤い壺」監修
「本辛ビーフカレー」
2 月 3 日 期間限定再発売



エスビー食品株式会社は、東京 表参道にある唐辛子料理専門店監修の激辛メニューが手軽に味わえる「赤い壺監修 本辛ビーフカレー」をリフレッシュし、春夏限定で発売します。

■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)
赤い壺監修 本辛ビーフカレー	180g	6×6	300 円

※2025 年 9 月末出荷終了予定

■商品の特徴

・激辛通の集う店「赤い壺」(東京 表参道) 監修

店主は食材との相性や料理方法に合わせて、200 種ほどの唐辛子を使いこなす知見を持ち、「激辛の聖地」と謳われる唐辛子料理専門店です。激辛通でその名を知らぬ者はいないといっても過言ではありません。

「No spice, No life」を掲げ、「辛い料理を食べて元気になってもらいたい」という考え方に基づき、国籍などに縛られない多種多様なメニューを提供しています。



「赤い壺」店内



唐辛子を使ったさまざまなメニューを提供

・唐辛子へのこだわり

国産キャロライナ・リーパー※の鮮烈な辛みが特徴です。丸ごと 1 本入った唐辛子を食べることで、さらなる辛さを楽しめます。辛味順位を 8 から 9 にアップしました。

※国産キャロライナ・リーパー0.8% (原材料の唐辛子に占める割合)

・ビーフカレーの味づくりへのこだわり

圧力をかけて煮出した旨みの強い牛ダシをベースに、「赤い壺」ならではの隠し味であるハチミツで厚みを出しています。

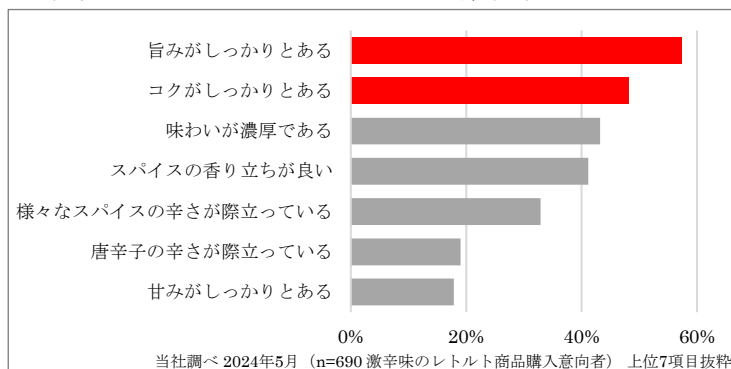
また、新たにビーフブイヨンとタマリンドを加え、コクをアップしました。さらに、八角やクローブ、シナモンのスパイス感に加えて、よりカレーらしい香りが感じられるバランスに調整しました。

■商品化背景

・辛いもの好きのお客さまが求める味わい

激辛のレトルトカレーには、辛さだけでなく、旨みやコクがしっかりとあることが求められています。

○激辛のレトルトカレーの味わいに期待すること



専門店監修の商品の味わいを磨き、辛いもの好きのお客さまにとっての
魅力度を向上させることで、激辛市場のさらなる活性化を図ります。