

おうちで味わう名店の“肉”メニュー
牛肉の旨みたっぷりの3品がレトルトで新登場！

噂の名店 THE MEAT
「やわらか牛バラカレー」
「とろとろ牛すじカレー」
「ごろっとビーフシチュー」
8月11日 新発売



エスビー食品株式会社は、名店の味わいと肉のおいしさが手軽に楽しめるレトルトカレー「噂の名店 THE MEAT やわらか牛バラカレー」「噂の名店 THE MEAT とろとろ牛すじカレー」「噂の名店 THE MEAT ごろっとビーフシチュー」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8月11日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
噂の名店 THE MEAT やわらか牛バラカレー	180g	5×6	450円
噂の名店 THE MEAT とろとろ牛すじカレー			
噂の名店 THE MEAT ごろっとビーフシチュー	210g		550円

■商品の特徴

「肉のおいしさにこだわった、絶品の一皿を提供する名店」の味わいが自宅で手軽に楽しめます。噂の名店ブランドならではの外食店のような味わいと、肉に対する満足感を再現しました。

・こだわりのポイント

- ① やわらかく旨みの強い牛肉を選定
- ② 角切り肉をたっぷりと使用
- ③ 肉本来のおいしさを引き出す調理

《やわらか牛バラカレー》

八角で香りづけし、ほぐれるような食感に仕上げた牛バラ肉と玉ねぎを使用しています。鶏と香味野菜をじっくりと煮出した中華スープの旨みに、カレー粉の風味と中国醤油・オイスターソースのコクを合わせた濃厚な味わいです。

・監修店「保昌」(横浜 中華街) について

横浜・中華街で1969年の創業以来、確かな技術で食通たちを魅了してきました。看板メニューは「牛バラカレー」。



《とろとろ牛すじカレー》

とろけるまで煮込んだ牛すじ肉と、ピリ辛の醤油ベースで味付けした牛肉を合わせました。鯉節、利尻昆布、焼津製造の鯖節の3種の和風だしが、深い旨みを引き立てます。また、醤油と本みりんのクセになる甘みとコクに、赤唐辛子のピリッとした辛さをきかせました。

・監修店「お食事処やまびこ」(京都 丸太町) について

1948年創業。長年地元で愛され続ける老舗の食事処として各種メディアでも紹介されています。看板メニューは「すじカレー」。



《ごろっとビーフシチュー》

赤ワインで煮込んで大きめにカットした牛肉と、皮付きのじゃがいもを使用しています。じっくりとソテーした玉ねぎや人参を使ったデミグラスソースを合わせることで、豊かで深みのある味わいを実現しました。煮切りワインとフルーツのほのかな甘み、そして芳醇なバターの香りが重なり合った、濃厚で贅沢な味わいです。

・監修店「厳選洋食さくらい」(東京 上野広小路) について

2000年創業。洋食の激戦区・上野で老若男女を問わず愛される名店。看板メニューは「ビーフシチュー」。

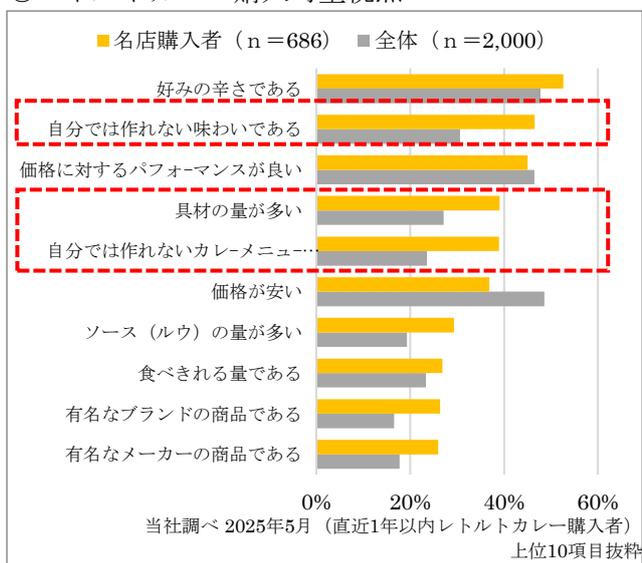


■商品化背景

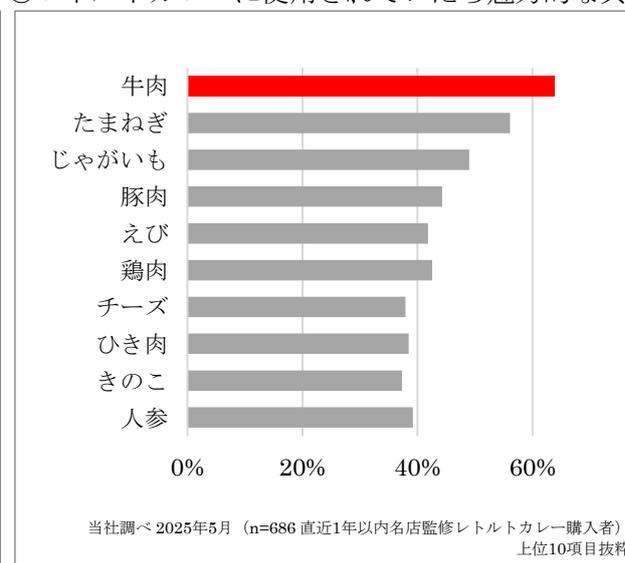
・名店ブランドに期待される要素に着目

樽の名店ブランドには、家庭では調理できないお店のメニューの再現性に加え、具材量の多さが求められています。また、レトルトカレーに使用する具材として、牛肉の人气が最も高くなっています。

○レトルトカレー購入時重視点



○レトルトカレーに使用されていたら魅力的な具材



肉を主役に据えた新商品で、
名店の味わいと具材感を求めるお客さまのニーズにお応えします。