

10万人が集う下北沢の秋の風物詩
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 2025」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 100 年以上前に創業者が日本で初めて国産カレー粉の製造に成功して以降、「赤缶カレー粉」をはじめとしたさまざまなタイプのカレーを食卓にお届けしてまいりました。「下北沢カレーフェスティバル 2025」では、当社独自の特許技術を活用したパウダールウなどの商品協賛や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

14 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 100 店舗が「青森りんごの 10 層カレーラザニア」や「カレーフォアグラムース」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、女子高生バンドの奮闘を描く人気漫画「ダンジョンバンド」とコラボレーションした特別企画も展開します。

さらに、スタンプを集めると素敵な景品に交換できる恒例のスタンプラリーも実施しますので、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：2025 年 10 月 9 日（木）～ 10 月 26 日（日）

※時間は参加店舗の営業時間に準じます



<参加店舗の提供メニュー（一部）>

・「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、3店舗では当社の「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

「インドの青鬼（クラフトビール）」に合う！特製カレー：

E-itou Curry 下北沢

サイドメニュー：アジアンカレー 犬拳堂、ディルフェボー



<「インドの青鬼」に合う！特製カレー>

▼「赤缶カレー粉」ブランドサイト

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

▼「カレー粉スティック」ブランドサイト

<https://www.sbfoods.co.jp/akakan-stick/>



<赤缶カレー粉> <カレー粉スティック>

・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。なお、本年は参加費無料です。

・景品交換場所：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。

・参加方法（アプリの使い方）



- ・ 当社提供の景品

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。

【スタンプ 1 個】

「S&B 赤缶カレーパウダールウ」または「ドライキーマカレー」から 1 つ選べます。

(合計先着 5,000 個)

- ▼ 「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/>

- ▼ 「ドライキーマカレー」ブランドサイト

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



【スタンプ 2 個】

スタンプ 1 個の景品に加えてオイスターソースが受け取れます。(先着 2,000 個)

- ▼ 「李錦記 パンダブランドオイスターソース スパウトパウチ」商品ページ

<https://www.sbfoods.co.jp/products/detail/18166.html>

【参考】景品一覧：https://curryfes.com/?page_id=6967



■ 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い方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。

- ▼ 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＞

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」商品ページ

<https://www.sbfoods.co.jp/products/detail/18522.html>

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/>

栗原はるみ共同開発シリーズ

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。

- ・「栗原はるみ共同開発シリーズ」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＞



＜栗原はるみのデミグラスシチュー＞



＜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＞

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」商品ページ

<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 2025
・開催日	2025年10月9日（木）～10月26日（日） ※時間は参加店舗の営業時間に準じます
・場所	下北沢駅周辺の100のカレー提供店、27の店舗（スイーツ、古着、サウナ、プリ専門店）、下北沢駅周辺の広場
・主催	下北沢商店連合会（下北沢一番街商店街振興組合、下北沢南口商店街振興組合、しもきた商店街振興組合、下北沢東会、代沢通り共栄会、下北沢南口ピュアロード新栄商店会）
・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	I LOVE 下北沢（スパイラル株式会社） LINE 公式アカウント：@iloveshimokita MAIL： info@love-shimokitazawa.jp