

買い置きのひき肉で簡単調理
無水調理で旨みを引き出すパウダールウ

「タコライス」
8月10日 新発売
「ドライキーマカレー 中辛」
8月10日 リフレッシュ



エスビー食品株式会社は、時短・簡便調理と本格的なおいしさを両立させたパウダールウの「タコライス」を新発売し、「ドライキーマカレー 中辛」をリフレッシュします。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2026 年 8 月 10 日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
タコライス	88g	6×4	348 円
ドライキーマカレー 中辛	100g		

■商品の特徴

・無水調理で旨みたっぷり

フライパンでの無水調理で、家族で楽しめるメニューが手軽に作れます。当社独自のパウダールウ製法により、スパイスの香りと素材の旨みを活かしました。使用する材料はひき肉・玉ねぎ・トマト※1のみで、調理時間は10分です。※1 カットトマト缶でも可



《タコライス》 新発売

パウダールウならではのコクのある味わいとスパイスの香り立ちが特徴です。

パプリカ・クミン・オレガノ・チリーペッパーの香りを活かしながらも辛さは控えめにし、チーズを程よく効かせることで、大人から子どもまで楽しめる食べ応えのあるおいしさに仕上げました。

《ドライキーマカレー 中辛》 パッケージリフレッシュ

たまり醤油を使用し、ごはんによく合う味わいに仕上げた香り豊かなキーマカレーです。

▼ドライキーマカレー ブランドサイト (8月10日更新予定)

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

・素材の香りを活かすパウダールウ製法

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。

パウダールウの魅力

①溶けやすくダマになりにくいので、時短調理につながります。

②油脂が少ない※2なので後味が軽やかで、使用した皿や鍋の洗い物も簡単です。

※2 当社固形ルウ製品に比べ、油脂の使用量が少ないことを意味します

③2皿分×4袋入りの小分け仕様のため、食べる分だけを調理することができます。

▼パウダールウ総合サイト (8月10日更新予定)

<https://www.sbfoods.co.jp/brand/special/powderroux/>

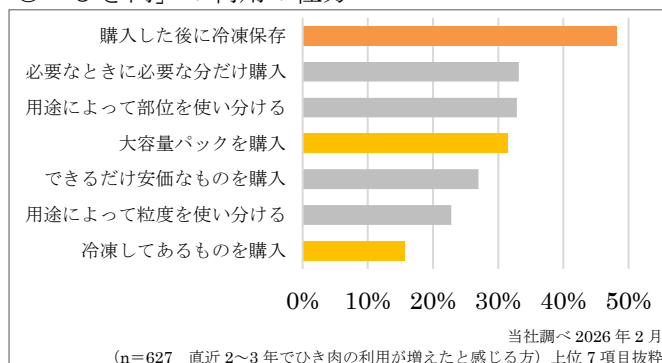


■商品化背景

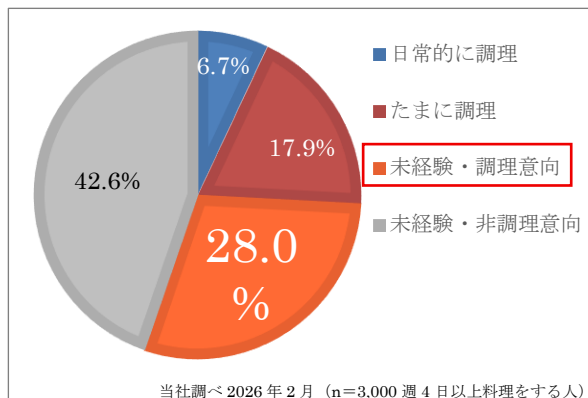
・ひき肉の使用実態とタコライスの調理ハードルに着目

節約志向・簡便化志向が高まるなか、手頃な価格で調理もしやすい「ひき肉」は、家庭で買い置きされることが多い食材です。一方、ひき肉を使用するタコライスは潜在的な調理ニーズがあるものの、味付けに難しさを感じる人も多く、調理のハードルとなっています。

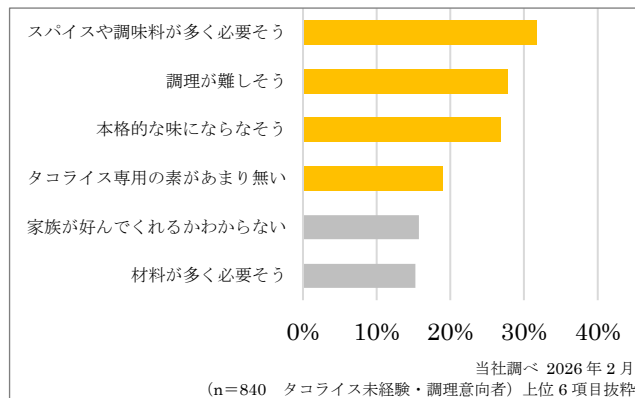
○「ひき肉」の利用の仕方



○「タコライス」の家庭内調理経験・意向



○「タコライス」調理意向者の未経験理由



使い勝手の良いひき肉で人気のメニューが手軽に作れるパウダールウの拡充により、
即席ルウの新たな需要を喚起します。