

多様化するカレーパンづくりに
味わいと使いやすさを両立した業務用カレーフィリング

業務用 カレーフィリング
「濃厚欧風ビーフカレーフィリング」 1kg
「スパイス欧風キーマカレーフィリング」 1kg
「業務用ベーシックカレーフィリング」 3kg
「業務用欧風カレーフィリング」 3kg
8月31日 新発売



エスビー食品株式会社は、おいしさと使いやすさを追求し、店舗製造から大量生産まで幅広いカレーパンづくりに対応する業務用カレーフィリング「濃厚欧風ビーフカレーフィリング」「スパイス欧風キーマカレーフィリング」「業務用ベーシックカレーフィリング」「業務用欧風カレーフィリング」を新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・出荷開始日 : 2026 年 8 月 31 日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	形態	荷姿
濃厚欧風ビーフカレーフィリング	1kg	袋	12×1
スパイス欧風キーマカレーフィリング			
業務用ベーシックカレーフィリング	3kg		4×1
業務用欧風カレーフィリング			

■商品の特長

・用途に応じて選べるラインアップ

店舗での手づくりに適した 1kg タイプと、製パン工場などでの大量生産に適した 3kg タイプをラインアップしました。1kg タイプは具材のコクや風味を活かした本格的な欧風カレーの味わい、3kg タイプはアレンジしやすいベーシックな味わいと機械包あんに適した粘性が特長です。

《濃厚欧風ビーフカレーフィリング》 1kg タイプ

バターと生クリームのある深みのあるコクに、りんごペーストやバナナピューレの果実の甘みを合わせ、まろやかで濃厚な味わいに仕上げました。具材には牛すね肉、じゃがいも、にんじんを使用しています。

辛さ設定：中辛



カツカレーパン

《スパイス欧風キーマカレーフィリング》 1kg タイプ

オニオンやトマトペースト、ビーフペーストのコクに、シナモンやクローブの芳醇な香りを重ねたスパイス感のある味わいです。具材には牛ひき肉とにんじんを使用しています。

辛さ設定：中辛



揚げカレーサンド

《業務用ベーシックカレーフィリング》 3kg タイプ

ソテー・ド・オニオンやにんじんの甘みと旨みを活かした、オーソドックスな味わいです。具材には豚肉、じゃがいも、にんじんを使用しています。

辛さ設定：中辛



激辛レッドカレーパン

《業務用欧風カレーフィリング》 3kg タイプ

ソテー・ド・オニオンの甘みと牛肉の旨みに、デミグラスソースを合わせたコク深い味わいです。具材には牛肉を使用しています。

辛さ設定：甘口



ブラックカレーパン

■商品化背景

・多様化するカレーパンづくりに対応

ベーカリー市場では、味わいや具材にこだわった付加価値の高いカレーパンが増加する一方、人手不足を背景に製造工程の効率化や省人化へのニーズも高まっています。また、製造現場も店舗から製パン工場まで多様化しており、それぞれの製造環境に適した対応が求められています。

こうした市場環境への対応として、用途や製造規模に応じて選べるカレーフィリングをラインアップしました。

■業務用商品サイト

外食・中食・事業所給食などの調理に携わる方に向けて、商品情報やレシピなどをご紹介します。テーマ別の商品提案や、健康的な献立作りに役立つ適塩提案など、日々のメニュー開発や課題解決に活用いただけるコンテンツをご紹介します。

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

おいしさと製造現場での使いやすさを両立したフィリングで、
ベーカリー市場における多様なカレーパンメニューの展開に貢献します。