

ゴールデンカレー発売 60 周年記念
35 種類のスパイスとハーブの香りを追求

「極める黄金の香り ゴールデンカレーパウダールウ 中辛」
2 月 9 日 新発売



エスビー食品株式会社は、ロングセラー商品「ゴールデンカレー」の発売 60 周年を記念し、「極める黄金の香り ゴールデンカレーパウダールウ 中辛」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 : 2026 年 2 月 9 日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
極める黄金の香り ゴールデンカレーパウダールウ 中辛	120g (2 皿分×4)	6×4	405 円

■商品の特徴

スパイスの香りや素材のおいしさを引き立てる当社独自のパウダールウ製法を用いることで、ゴールデンカレーの特徴である、35種類のスパイスとハーブが織りなす“黄金の香り”に徹底的にこだわりました。

・スパイスへのこだわり

① スパイスを豊富に配合

35種類のスパイスとハーブを使用し、その一皿あたりの構成比は、固形ルウの約1.5倍^{※1}です。

※1 固形ルウ「ゴールデンカレー 中辛」との比較

② 香りを引き立てる素材使い

製造工程では、スパイスやハーブを混合するタイミングを2回に分けています。強く焙煎して香りを引き出したカルダモン・コリアンダー・クミンは、後から混合することでスパイスの香りがダイレクトに伝わるようにしました。

また、小麦粉を使用せず（焙煎米粉を使用）、軽やかな後味を表現しました。

③ 香りを引き出したスパイスとオイルを使用

テンパリング^{※2}した5種類のスパイスとオイルを使用しています。

※2 ホールスパイスを油で炒め、その香り油に移す、インドカレーでは定番の調理技法です。

スパイスの香り成分は油溶性のものも多く、油に香りを溶かし出すことで、料理全体にスパイスの香りをまとわせることができます。

・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。

また、パウダータイプのため溶けやすく、油脂が少ない^{※3}ので、使用した皿や鍋などの洗い物も簡単です。

※3 固形ルウ「ゴールデンカレー」1皿分との比較



<パウダールウの製造工程イメージ>



▼パウダールウ総合サイト（2月9日更新予定）

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

・適量調理に対応

2皿分×4袋入りの小分け仕様のため、食べる分だけを小鍋で調理することが可能です。

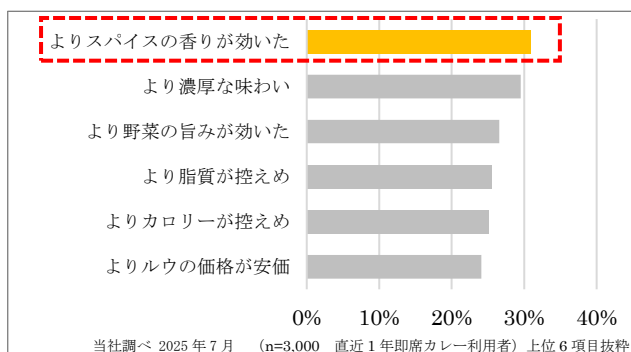
■商品化背景

・新しい即席カレーに求められるスパイスの香り

新しい即席カレーに対しては、スパイスの香りが効いた味わいを求める方が最も多く、その購入の決め手としてメーカーやブランドが重視されています。

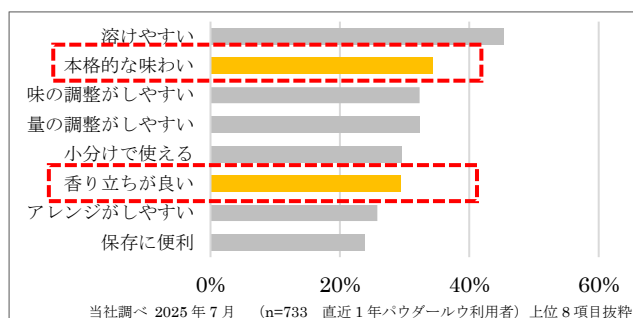
また、当社のパウダールウ製品は本格的な味わいや香り立ちの良さが評価されており、リピート意向は8割を超えています。

○新しい即席カレーに求めたいこと



新しい即席カレーの購入時
メーカー重視：68.3% **ブランド重視：66.7%**
当社調べ 2025年7月 (n=3,000 直近1年即席カレー利用者) 重視する・やや重視する計

○当社パウダールウ製品の魅力点



パウダールウを今後も利用したい：84.7%
(利用したい：43.3% + やや利用したい：41.5%)
※四捨五入のため、合計値と内訳の合算が一致しない場合があります。
 当社調べ 2025年7月 (n=733 直近1年パウダールウ利用者)

■「ゴールデンカレー」発売 60 周年

「ゴールデンカレー」は、日本初の国産カレー粉の製造に成功した当社が、“スパイスが効いた香り高い本格的なカレー”を自宅で楽しめる商品として1966年に発売しました。その後も発売当時のコンセプトはそのままに、お客さまの嗜好や時代の変化に合わせて進化しながら、60年に渡って愛され続けています。



ゴールデンブランド 商品ラインアップ

▼「ゴールデンカレー」ブランドサイト (2月9日更新予定)

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

**ロングセラーブランドとパウダールウ製法を掛け合わせた新たな価値を提供することで、
 即席カレー市場の活性化を図ります。**