

**ボンカレー史上最高品質のプレミアム商品
『The ボンカレー』****国産野菜などこだわり素材の「二段仕込み」****保存料、合成着色料、化学調味料不使用****～2月12日(木)「ボンカレーの日」に全国で新発売～**

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:戸部貞信)は、こだわり素材の二段仕込みでブランド史上最高品質を実現した『The ボンカレー』を2月12日(木)から全国で販売します。

ボンカレーは、1968年2月12日に世界初の市販用レトルト食品として発売して以来、レトルトカレーの定番として長年多くの皆さまにご愛顧いただいております。発売から47年目の記念すべき2月12日「ボンカレーの日」に、素材や仕込みにこだわり抜いたボンカレーシリーズの最高峰『The ボンカレー』が登場いたします。

『The ボンカレー』の素材には、やわらかくなるまでじっくり時間をかけて下ごしらえした牛スネ肉や、国産の玉ネギ・じゃがいも・にんじんなどを使用。また、カレーソースは、香味野菜とフルーツをじっくり炒め上げ、コクとうま味を引き出していく一次加熱と、自家製ルウにブイヨンや牛テールスープ、こだわりのカレー粉を加え、最適なたろみになるまで温度を上げる二次加熱の「二段仕込み」で仕上げています。仕上げに粗びきにした6種類のスパイスとカルダモンを加え、芳醇な薫りをお楽しみいただくことができます。

ボンカレーが長年培ってきた熟練した技術をもとに、手間ひまを惜しまず調理した、ボンカレーブランド史上最高峰のプレミアムな『The ボンカレー』をぜひご賞味ください。

大塚食品株式会社は、今後もレトルト食品のパイオニアとして、次世代のレトルト食品の形を提案し続けてまいります。



(調理例)

【The ボンカレー】

【『The ボンカレー』 商品特長】

■ こだわりの素材・味

- ・ 香辛料・香味野菜・白ワインと合わせてやわらかくなるまで煮込んだ「牛スネ肉」
- ・ 国産鶏ガラを玉ネギ・にんじん・セロリでじっくり煮出した「本格ブイヨン」
- ・ 長時間煮込み、うま味と風味を凝縮した1頭につき1本しかとれない牛テールを煮出した「牛テールスープ」
- ・ あめ色になるまで炒め、深い甘みを引き出した国産の「玉ネギ」
- ・ 生から丁寧の下処理した、新鮮な国産の「じゃがいも・にんじん」
- ・ 3種類のカレー粉を独自にブレンドしたこだわりの「カレー粉」
- ・ バターと小麦粉で作った「自家製ルウ」
- ・ 芳醇な薫りの粗びきにした6種類の「スパイス」と「カルダモン」
- ・ 辛さレベルは、当社辛味基準で「中辛」

■ こだわりの二段仕込み

① 「一次加熱」

- ・ 香味野菜とフルーツをじっくり炒め上げ、コクとうま味を引き出していきます。この工程が華やかな甘みのあるカレーになるポイントです。

② 「二次加熱」

- ・ 自家製ルウにブイヨン・牛テールスープ、こだわりのカレー粉を加え、最適なとろみになるまで温度を上げていきます。しっかりと煮込んでなじませることで極上のカレーソースが出来上がります。

③ 「仕上げのスパイス」

- ・ 加熱が終わったら、最後の仕上げとして6種類の粗びきスパイスとカルダモンを加えます。後から入れることで薫り立つスパイスをお楽しみいただけるよう工夫しています。

■ 安全・安心・簡単・便利

- ・ 保存料、合成着色料、化学調味料不使用。
- ・ フタを開けて、箱ごと電子レンジで2分。(出力500Wの場合)

【商品概要】

- ・ 商品名 : 『The ボンカレー』
- ・ 内容量 : 210g
- ・ 希望小売価格 : 500円(税別)
- ・ 発売日 : 2015年2月12日(木)
- ・ 販売エリア : 全国
- ・ 販売チャネル : 量販店、コンビニエンスストア、一般小売店、ドラッグストア等