

素材・製法にとことんこだわり開発しました
「ボンカレーネオ」3種類のフレーバーで新登場！
『とろけるデミグラス欧風/コクと旨みのオリジナル/薫り立つスパイスインド風』
～2015年8月24日(月)全国で新発売～

大塚食品株式会社(本社:大阪市中央区、代表取締役社長:戸部貞信)は、ボンカレーネオの新フレーバとして『ボンカレーネオ とろけるデミグラス欧風』、『ボンカレーネオ コクと旨みのオリジナル』、『ボンカレーネオ 薫り立つスパイスインド風』の3種類を、8月24日(月)全国で新発売します。

ボンカレーネオは、「愛情をかけて作る手作りのおいしさ」を目指し、大きめにカットした国産野菜を使用するなど素材や製法にこだわり、2009年の発売以来、多くの皆さまにご愛顧いただいております。このたび発売する「ボンカレーネオ」は、国産野菜の他、オリジナルブレンドの自家製ルウを使用するなど、素材・製法にとことんこだわり、新たに3種類のフレーバーで登場いたします。

『ボンカレーネオ とろけるデミグラス欧風』は、たっぷりの国産玉ネギと赤ワインでローストしたビーフを丁寧に仕込んだ、デミグラスの煮込み感と濃厚さが特長です。『ボンカレーネオ コクと旨みのオリジナル』は、あめ色玉ネギをベースに赤ワインでローストしたビーフや、大きめにカットしたじゃがいも・にんじんが特長で、ボンカレー定番の味です。『ボンカレーネオ 薫り立つスパイスインド風』は、あめ色玉ネギのうま味とローストしたカシューナッツペーストのコク深い味わいにオリジナルブレンドのスパイスが薫り立ち、刺激的な味わいに仕上げました。電子レンジで簡単・便利に、食べたい時に、食べたい気分に合わせて味を、是非お試しください。

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。



ボンカレーネオ
とろけるデミグラス欧風



ボンカレーネオ
コクと旨みのオリジナル



ボンカレーネオ
薫り立つスパイスインド風

【商品特長】

- ・新鮮な国産野菜を使用
- ・よりやわらかく、うま味をしっかりと引き出すために赤ワインでソテーしたビーフ
- ・まろやかなコクを生み出す、オリジナルブレンドの自家製ルウを使用
- ・保存料・合成着色料不使用
- ・箱ごと電子レンジで簡単・便利

『ボンカレーネオ とろけるデミグラス欧風』(中辛)

たっぷりの国産玉ネギと赤ワインでローストしたビーフを、丁寧に仕込んだコク深いデミグラスソースでじっくり煮込み、こだわりのカレー粉とまろやかなキャラメルミルクで仕上げたビーフカレー。

『ボンカレーネオ コクと旨みのオリジナル』(中辛)

あめ色になるまでじっくり炒めた玉ネギをベースに、赤ワインでローストしたビーフや大きめにカットしたじゃがいも・にんじん、こだわりのカレー粉を加え、心を込めて丁寧に仕上げたボンカレー定番の味。

『ボンカレーネオ 薫り立つスパイスインド風』(辛口)

あめ色玉ネギのうま味とローストしたカシューナッツペーストのコク深い味わいに、薫り豊かなカルダモンをはじめとするオリジナルブレンドのスパイスや粗挽きした唐辛子の辛さが刺激的なインド風カレー。

【商品概要】

- 商 品 名 : 『ボンカレーネオ とろけるデミグラス欧風』
『ボンカレーネオ コクと旨みのオリジナル』
『ボンカレーネオ 薫り立つスパイスインド風』
- 内 容 量 : 欧風 210g / オリジナル 230g / インド風 210g
- 希望小売価格 : 各 285 円(税別)
- 発 売 日 : 2015 年 8 月 24 日(月)
- 販 売 エリア : 全国
- 販 売 チャンネル : 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