

NEWS RELEASE

報道関係各位

2013年2月6日
大塚食品株式会社

45年目のボンカレーは「箱ごとレンジ」で進化！ 『ボンカレーゴールド』（甘口・中辛・辛口） 箱ごとレンジ調理で、レトルトのスタンダードが変わります ～2013年2月12日（火）全国新発売～

大塚食品株式会社（本社：大阪府中央区、代表取締役社長：浦田宏二）は、『ボンカレーゴールド』を、2月12日（火）より全国で新発売します。

『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様にご愛顧頂いております。

そして2013年2月12日、45周年を迎える記念すべき日に、さらなる進化を遂げ新しく生まれ変わった『ボンカレーゴールド』が登場します。

このたび新発売する『ボンカレーゴールド』は、従来の湯せん調理方式のレトルトパウチ食品とは異なり、フタをあけ、箱ごと電子レンジで2分間※1調理するだけで、アツアツのカレーが楽しめる商品です。これまでと比べ約6分調理時間が短縮されるほか、洗いや物の手間も省け、また熱湯を使わないため誰でも安全に調理ができるようになりました。

パッケージの装いも新たに、電子レンジで加熱することでさらにおいしく、より便利に進化した『ボンカレーゴールド』をどうぞご期待ください。

大塚食品は、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。

※1 出力500Wの場合



【ボンカレーゴールド 甘口】



【ボンカレーゴールド 中辛】



【ボンカレーゴールド 辛口】

【新しくなった『ボンカレーゴールド』の特長】

① レンジだからおいしい！

湯せんではなく電子レンジで調理することで、ソースも具材もムラなく温まり、スパイスの豊かな香りを引き出します。

② レンジだから簡単・便利

フタを開けて、箱ごと電子レンジで2分。たったそれだけ！

お湯で温める場合は、約8分^{※2}かかります。洗い物の手間も省けます。

※2 お鍋の直径16cm、水量800cc(24.1℃)、LPガス使用の場合

③ レンジだから安全・安心でエコ

お年寄りやお子様でも、熱湯を使わず、安全に調理ができるので安心です。

また、湯せんと比べて調理時に排出される二酸化炭素を低減^{※3}します。

※3 湯せん調理(ガスコンロ使用)に比べ、約85%低減。

【辛さで異なる3つの美味しさ】

『ボンカレーゴールド』は、甘口・中辛・辛口、それぞれの辛さに合わせて、独自のレシピで作りました。味の決め手は、じっくり炒めた玉葱のコクと旨み！

●甘口

フルーツチャツネ、ココナッツミルクなど、素材のやさしい甘さを生かした甘口のカレーです。

フタをあけ、箱ごとレンジ2分でおいしいボンカレー

●中辛

じっくり炒めたあめ色玉葱とブイヨンなどのコクと旨味のある中辛のカレーです。

フタをあけ、箱ごとレンジ2分でおいしいボンカレー

●辛口

カルダモンと6種類のスパイスが香り立つ、スパイシーな辛口のカレーです。

フタをあけ、箱ごとレンジ2分でおいしいボンカレー

【商品概要】

■商品名：『ボンカレーゴールド』(甘口・中辛・辛口)

■内容量：180g

■希望小売価格：168円(税込)

■発売日：2013年2月12日(火)

■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