

冬季限定「シチュー仕立て」の白いボンカレーがグレードアップ  
**『ボンカレーゴールド ホワイトカレー』**  
「北海道産マスカルポーネチーズ」と「焦がしバター」を使用し、  
さらに濃厚でクリーミーに  
～2014年11月25日(火) 全国で発売～

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、『ボンカレーゴールド ホワイトカレー』を11月25日(火)から全国で冬季限定発売します。

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さまにご愛顧いただいております。誕生から45周年を迎えた昨年2月12日には「ボンカレーゴールド」がさらなる進化を遂げ、従来の湯せん調理方式から、フタをあけ箱ごと電子レンジで調理する新しいボンカレーに生まれ変わりました。

2013年以降定番ラインアップ(甘口・中辛・辛口・大辛)に加え、夏季・冬季の限定商品を発売いたしました。今年は、昨年新発売し大好評を得た冬季限定『ボンカレーゴールド ホワイトカレー』が再登場いたします。

今年の『ボンカレーゴールド ホワイトカレー』は、独自にブレンドしたガラムマサラの使用により、昨年と比べてさらに香り豊かでスパイシーに仕上げました。また、柔らかな酸味とほのかな甘みが特長の北海道産「マスカルポーネチーズ」と、じっくり焦がした「焦がしバター」を加えることで、より濃厚でクリーミーな「ホワイトカレー」ならではの味わいをお楽しみいただけます。

フタを開け、箱ごと電子レンジで1分40秒※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 ホワイトカレー』を今後ともご愛顧賜りますようお願いいたします。

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。

※出力500wの場合



【ボンカレーゴールド ホワイトカレー】

## 【商品特長】

『ボンカレーゴールド ホワイトカレー』

コク深く仕上げたホワイトソースに特製ガラムマサラが香る冬のホワイトカレー。

具材にはソースと相性のよいチキンを使用し、北海道産「マスカルポーネチーズ」と「焦がしバター」で深いコクを出しました。

フタをあけ、箱ごと電子レンジで1分40秒。

辛さレベルは、当社辛味基準で「2」。(ボンカレーゴールド甘口1、中辛3、辛口5、大辛8)

1. 独自ブレンドのガラムマサラでスパイシー感 UP
2. 北海道産「マスカルポーネチーズ」を使用した濃厚でクリーミーな味わい
3. じっくり焦がした「焦がしバター」の深いコク

## 【商品概要】

■商品名：『ボンカレーゴールド ホワイトカレー』

■内容量：180g

■希望小売価格：160円(税別)

■発売日：2014年11月25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