

ボンカレー史上初！冷やしてもおいしい夏季限定カレー
『ボンカレーゴールド 太陽のキーマカレー』
「完熟トマト」と「凍結レモン」に特製スパイスの爽やかな辛さ
～2015年6月22日(月)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、『ボンカレーゴールド 太陽のキーマカレー』を6月22日(月)から全国で夏季限定発売します。

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2013年には「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・冬季限定のカレーを発売し、幅広い層からご支持をいただいております。

今夏の『ボンカレーゴールド 太陽のキーマカレー』は、「凍結レモン」が「完熟トマト」のやさしい酸味を引き立て、クミンやコリアンダーなどの清涼感のある特製スパイスを使用し、爽やかな辛さで夏にぴったりのキーマカレーです。お召し上がりの際は、温めるのはもちろん、暑い夏に冷蔵庫で冷やしてもそのままおいしくなるよう、使用する油分量を調整し、コクを出すためにアーモンドミルクとココナッツミルクを加えて仕上げました。

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。



【ボンカレーゴールド 太陽のキーマカレー】

【商品特長】

『ボンカレーゴールド 太陽のキーマカレー』

「完熟トマト」と「凍結レモン」に特製スパイスを加えた爽やかな辛さが特長の夏季限定キーマカレー。フタを開け、箱ごと電子レンジで1分30秒※。 ※出力500Wの場合
辛さレベルは、当社辛味基準で「6」。(ボンカレーゴールド甘口1、中辛3、辛口5、大辛8)

※調理例

冷やした『ボンカレーゴールド 太陽のキーマカレー』に、夏の定番の「そうめん」をつけてもおすすすめです。温めても冷やしてもおいしいキーマカレーです。



【商品概要】

- 商品名：『ボンカレーゴールド 太陽のキーマカレー』
- 内容量：180g
- 希望小売価格：160円(税別)
- 発売日：2015年6月22日(月)
- 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