

## 具材は国産野菜を使用！さらにおいしく進化 生まれ変わった『ボンカレーゴールド』

～2016年2月12日(金)「ボンカレーの日」に全国で新発売～

大塚食品株式会社(本社:大阪市中央区、代表取締役社長:戸部貞信)は、ボンカレー発売48周年となる2016年2月12日(金)から、具材に国産野菜を使用し、さらにおいしく進化した『ボンカレーゴールド』(甘口・中辛・辛口・大辛)を全国で新発売します。

ボンカレーは「保存料、合成着色料不使用」で安心してお召し上がりいただけるレトルトカレーで、これまでも「ボンカレーネオ」や「The ボンカレー」など一部の商品では国産野菜の使用にこだわってきました。

昨今、消費者の食の「安全・安心」への高まりから、約8割の方が「食料品を購入するときに国産品かどうか気にかける」と回答\*しており、国産食材に関するニーズが年々高まっています。このようなニーズに応え、より安心してお召し上がりいただくため、このたび発売するレトルトカレーの定番『ボンカレーゴールド』の具材に国産の「じゃがいも・玉ねぎ・にんじん」を使用することにしました。

『ボンカレーゴールド』は、甘口・中辛・辛口・大辛の4種類の辛さごとにスパイスやカレー粉の配合を変え、オリジナルのレシピで作られています。パッケージの装いも新たに、具材に国産野菜を使用することで皆さまの「安全・安心」ニーズに対応し、さらにおいしく進化した『ボンカレーゴールド』を是非ご賞味ください。

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。

\*2015年7月 日本政策金融公庫調べ



【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】 【ボンカレーゴールド 大辛】

## 【こだわりの素材・製法】

### ① 具材に使用する野菜は国産だけ

おいしいカレーに欠かせない「じゃがいも・玉ネギ・にんじん」は、国産のみを使用しています。

### ② じゃがいもの芽取りはすべて手作業！

じゃがいもの芽取りはすべて熟練のスタッフによる手作業で入念に行います。

### ③ こだわりの自家製ルウ

香り豊かなバターと小麦粉を丁寧にローストして作りました。オリジナルブレンドの自家製ルウはまろやかなコクを生み出します。

### ④ オリジナルブレンドのスパイスとカレー粉

味の特長を引き出すスパイスとカレー粉は、甘口・中辛・辛口・大辛と辛さごとに違うオリジナルのレシピで調合しています。

### ⑤ フタを開けて箱ごと電子レンジで簡単・便利

湯せん調理でなく、フタを開けて箱ごと電子レンジで調理が可能で、ソースと具材がムラなく温められ、スパイス本来の風味が引き立ちます。

## 【商品特長】

- **甘口**：アルフォンソマンゴーと和梨でフルーティに仕上げたカレー
- **中辛**：あめ色になるまで炒めた玉ネギの深い味わいをベースにビーフのコクとうま味がとけこんだカレー
- **辛口**：カルダモンやブラックペッパーなど、スパイスの芳醇な香りが際立つ、爽やかな辛さのスパイシーカレー
- **大辛**：ハバネロピュールとスモーキーなチポトレをブレンドした辛さとうまさが広がるカレー

## 【商品概要】

- **商品名**：『ボンカレーゴールド』（甘口・中辛・辛口・大辛）
- **内容量**：180g
- **希望小売価格**：180円（税別）
- **発売日**：2016年2月12日（金）
- **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